





INDUKTIONS-KOCHPLATTE ELEGANCE

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 58105/58175

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58105/58175
Stand: Nov 2014 /nr

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58105/58175

Technische Daten 6
Symbolerklärung.................................... 7
Sicherheitshinweise 7
Display 10
In Betrieb nehmen.................................. 11
Bedienen der Induktionskochplatte 11
Verriegelungs-Funktion............................ 12
Kochen mit Zeitsteuerung......................... 13
Kochgeschirr 14
Funktionsweise....................................... 14
Sicherheitsfunktionen 15
Reinigen und Pflegen............................... 15
Fehler beseitigen 16
Garantiebestimmungen 17
Entsorgung / Umweltschutz 17
Informationen für den Fachhandel............. 17
Service-Adressen 18

Instructions for use Model 58105/58175

Technical Specifications........................... 19
Explanation of symbols............................. 20
Important Safeguards............................... 20
Control panel.. 23
Preparing the appliance for operation 23
Operation of the induction burner............... 24
Lock function/button lock 25
Cooking with time control 26
Cooking Utensil Selection 26
Functioning.. 27
Safety functions 27
Cleaning and Care 28
Trouble shooting 28
Guarantee Conditions............................... 29
Waste Disposal /
Environmental Protection 29
Service 18

Notice d'utilisation modèle 58105/58175

Spécification technique 30
Explication des symboles.......................... 30
Consignes de sécurité 31
Écran / Panneau de commande................. 34
Mise en service....................................... 34
Utilisation de la plaque de cuisson
à induction 34
Fonction de verrouillage /
Verrouillage des touches........................... 36
Cuisson avec commande de la durée 36
Sélection des casseroles appropriées 37
Fonctionnement 37
Fonctions de sécurité............................... 37
Nettoyage et entretien 38
Fautes possible 38
Conditions de Garantie............................. 39
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement................... 39
Service 18

Gebruiksaanwijzing model 58105/58175

Technische gegevens 40
Verklaring van de symbolen....................... 40
Veiligheidsvoorschriften............................ 41
Display/bedieningsveld............................. 44
In gebruik nemen 44
Bediening van de inductiekookplaat 44
Vergrendelingsfunctie/toetsblokkering......... 46
Koken met de timer 46
Kookgereedschap.................................... 47
Functie.. 47
Veiligheidsfuncties.................................. 48
Reiniging 48
Verhelpen van fouten 48
Garantievoorwaarden............................... 49
Verwijderen van afval /
Milieubescherming 49
Service 18

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 58105/58175

Dati tecnici 50
Significato dei simboli 50
Avvertenze di sicurezza 51
Display/pannello comandi 54
Messa in funzione.................................... 54
Uso della piastra di cottura a induzione 54
Funzione di bloccaggio / interdizione tasti ... 56
Cottura con impostazione temporale 56
Stoviglie di cottura.................................. 57
Modalità di funzionamento 57
Funzioni di sicurezza 58
Pulizia 58
Eliminazione degli errori 59
Norme die garanzia.................................. 60
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 60
Service 18

Manual de Instrucciones modelo 58105/58175

Datos técnicos 61
Explicación de los símbolos 61
Indicaciones de seguridad 62
Pantalla/panel de mando 65
Poner en servicio 65
Manejo de la placa de inducción 65
Función de bloqueo/bloqueo de teclas 67
Cocinar con control de tiempo.................... 67
Batería de cocina..................................... 68
Funcionamiento....................................... 68
Funciones de seguridad............................ 69
Limpieza.. 69
Solución de problemas 69
Condiciones de Garantia........................... 70
Disposición/Protección del medio ambiente 70
Service 18

Návod k obsluze model 58105/58175

Technické údaje 71
Vysvětlení symbolů.................................. 71
Pro Vaši bezpečnost 72
Displej/ovládací panel 75
Uvedení do provozu 75
Ovládání indukční varné desky 75
Funkce blokování tlačítek 77
Gotowanie z użyciem programatora czasowego... 77
Nádobí 77
Způsob fungování 78
Bezpečnostní funkce................................. 78
Čištění a údržba 79
Odstranění chyb 79
Záruční podmínky.................................... 80
Likvidace / Ochrana životného prostředí 80
Service 18

Instrukcja obsługi modelu 58105/58175

Dane techniczne 81
Objaśnienie symboli.................................. 81
Zasady bezpieczeństwa 82
Pole obsługi 85
Uruchomienie.. 85
Obsługa indukcyjnej płyty kuchennej 85
Funkcja blokady/blokada przycisków........... 87
Gotowanie z użyciem programatora czasowego... 87
Naczynia kuchenne.................................. 88
Działanie 88
Funkcje bezpieczeństwa 88
Czyszczenie i pielęgnacja 89
Usuwanie błędów 89
Warunki gwarancji................................... 90
Utylizacja / ochrona środowiska.................. 90
Service 18

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58105/58175

TECHNISCHE DATEN

	Modell 58105 Einzel-Induktionskochplatte	Modell 58175 Doppel-Induktionskochplatte
		
		
Leistung:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
	1 Kochstelle ca. 29 x 28 cm Maximal 2.000 Watt Topfdurchmesser max. 20 cm	2 Kochstellen je ca. 29 x 28 cm Links maximal 2.000 Watt Rechts maximal 1.500 Watt Topfdurchmesser max. 20 cm
Größe (B/T/H):	Ca. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm	Ca. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm
Gewicht:	Ca. 2,59 kg	Ca. 5,17 kg
Kabellänge:	Ca. 135 cm	Ca. 135 cm
Gehäuse:	Kunststoff, schwarz-silber	
Platte:	Hitzebeständiges, bruchfestes Glas	
Ausstattung:	Automatische Anpassung an Netzspannung, automatische Abschaltung nach 2 Stunden, automatische Erkennung von geeigneten Töpfen mit Alarmfunktion, Zeitvorwahl, Temperatur- oder Heizleistungseinstellung, Überhitzungsschutz, Überspannungsschutz, für Töpfe von 12-20 cm Größe, belastbar bis ca. 4 kg pro Kochplatte	
Zubehör:	Bedienungsanleitung, Magnet zur Prüfung der Topfeignung	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme

Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.

9. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
10. Bei Modell 58105/58175 sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels, der Glasplatte oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.
13. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.
14. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker erst dann, wenn sich die Ventilatoren im Gerät nicht mehr drehen.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes

15. Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene und trockene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen, Metalloberflächen oder mit Textilien abgedeckte Oberflächen.
16. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
17. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
18. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
19. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
21. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte so verlegen, dass es

nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.

22. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
23. Verwenden Sie zum Kochen auf dieser Kochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
24. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.
25. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
26. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
27. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metalldosen, diese könnten platzen.
28. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts stets frei sind.
29. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
30. Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen – Bruchgefahr! Bei Rissen in der Glasplatte oder sonstigen Beschädigungen der Glasplatte darf das Gerät nicht weiter benutzt werden, sondern muss zur Reparatur an unseren Kundendienst eingeschickt werden.
31. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
32. Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.
33. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über die Bedienknöpfe, da diese sonst beschädigt werden können.
34. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
35. Der gefüllte Kochtopf sollte nicht schwerer als 4 kg sein, um Schäden am Kochfeld zu vermeiden
36. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
37. Nach Gebrauch, bevor Sie das Gerät umstellen oder vor dem Reinigen bitte immer das Gerät ausschalten und abkühlen lassen sowie den Stecker aus der Steckdose ziehen.



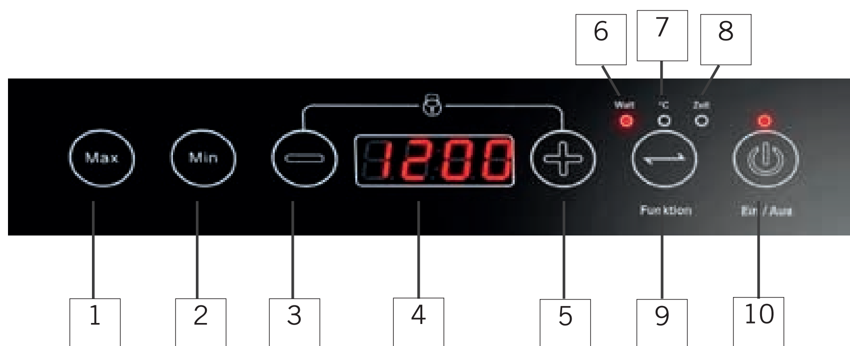
VORSICHT:
Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

DISPLAY



1	Taste MAX Schnelles Auswählen der höchsten Leistungsstufe
2	Taste MIN Schnelles Auswählen der niedrigsten Leistungsstufe
3	Taste – Zum Reduzieren der Eingabe bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur
4	Display
5	Taste + Zum Erhöhen der Eingabe bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur
6	Kontrollleuchte Watt
7	Kontrollleuchte C° (Temperatur)
8	Kontrollleuchte Zeit
9	Taste Funktion Zum Wählen aller Funktionen (Zeitwahl, Heizleistung Temperatur)
10	Taste EIN/AUS

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und trockene Oberfläche mit ausreichend Abstand zu allen Seiten.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

BEDIENEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

Ihre neue Kochplatte ist mit Sensor-Tasten ausgestattet. Durch einen leichten Druck mit dem Finger lassen sich damit alle Einstellungen vornehmen. Bitte bedienen Sie die Sensor-Tasten nicht mit nassen Fingern und achten Sie darauf, keine Gegenstände auf die Tasten zu legen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät an der EIN/AUS-Taste ein.
2. Es ertönt ein kurzer Signalton, die Kontrollleuchte der EIN/AUS-Taste leuchtet, die Kontrollleuchte Watt blinkt.
3. Achtung: Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine weiteren Einstellungen am Gerät vornehmen, schaltet sich das Gerät aus.
4. Sie können das Gerät entweder über die Leistung oder über die Temperatur steuern. Durch Drücken der Taste „FUNKTION“ können Sie zwischen beiden Einstellungsarten wechseln. Die Leistungs- bzw. die Temperaturstufe kann während des Kochens jederzeit durch Drücken der Tasten „+“ und „-„ verändert werden. Die Grundeinstellung des Gerätes ist 1.200 Watt.
5. Stellen Sie einen geeigneten, gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte.

Steuern über die Leistung

6. Drücken Sie die Taste „FUNKTION“ einmal. Die Kontrollleuchte „Watt“ leuchtet auf. Im Display wird die Leistungsstufe angezeigt. Durch die Tasten + und - können Sie die Leistungsstufe ändern.
7. Folgende Einstellungen sind möglich:

Modell 58105	Modell 58175	
	Links	Rechts
200 W	500 W	500 W
400 W	800 W	800 W
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

9. Hinweis: Um schnell zwischen der niedrigsten und höchsten Leistungsstufe zu wechseln, genügt

ein Druck auf die Tasten Max oder Min Das Gerät schaltet sofort auf die jeweils ausgewählte Leistungsstufe um:

	Modell 58105	Modell 58175
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

Steuern über die Temperatur

11. Um das Gerät über die Temperatur zu steuern, drücken Sie die Taste Funktion solange, bis die Kontrollleuchte „Temp“ aufleuchtet und im Display die Grundeinstellung „180“ erscheint.
12. Folgende Einstellungen sind möglich und lassen sich über die „+“ und „-„ Taste einstellen:

Stufe 1	60 °C
Stufe 2	80 °C
Stufe 3	100 °C
Stufe 4	120 °C
Stufe 5	140 °C
Stufe 6	160 °C
Stufe 7	180 °C
Stufe 8	200 °C
Stufe 9	220 °C
Stufe 10	240 °C

13. Wenn kein Kochtopf auf der Platte steht, ertönt in Intervallen ein Signalton, das Display zeigt E 0 und das Gerät schaltet sich nach ca. 30 Sekunden automatisch ab.
14. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste abgeschaltet werden.
15. Die vorgenommenen Einstellungen werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
16. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 30 Sekunden weiter.
17. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
18. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.
19. Achtung: lassen Sie das Gerät während der Kochdauer nicht unbeaufsichtigt!



VORSICHT:
Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.

VERRIEGELUNGS-FUNKTION

Um unbeabsichtigtes Bedienen des Gerätes zu verhindern, kann das Bedienen des Gerätes gesperrt werden.

Verriegelung einschalten:

1. Tippen Sie gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-„
2. Sobald im Display „L“ angezeigt wird, ist die Verriegelung aktiv. Abwechselnd zeigt das Display nun die gewählte Temperatur- oder Leistungsstufe und „L“ an. Es können keine Einstellun-

gen mehr vorgenommen werden. Lediglich die Taste EIN/AUS kann betätigt werden, um das Gerät auszuschalten.

Verriegelung ausschalten

3. Tippen Sie erneut gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-„. Wenn im Display nur noch die gewählte Temperatur- oder Leistungsstufe angezeigt wird, ist die Verriegelung ausgeschaltet.
4. Hinweis: Sobald das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, ist die Verriegelung nicht mehr eingeschaltet und muss ggf. erneut aktiviert werden.

KOCHEN MIT ZEITSTEUERUNG

Mit dieser Funktion ist es möglich, das Gerät so einzustellen, dass es sich nach einer vorher von Ihnen gewählten Stundenzahl automatisch ausschaltet.

1. Wählen Sie zunächst wie oben beschrieben die gewünschte Funktion (Heizleistung oder Temperatur) aus.
2. Drücken Sie die Taste FUNKTION solange, bis die Kontrollleuchte „TIME“ blinkt und im Display „0“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie nun innerhalb von fünf Sekunden die Taste „+“ oder „-„, um die gewünschte Minuten-Zahl einzugeben. Die Minuten lassen sich in 5-Minuten-Schritten eingeben, die maximal einstellbare Zeit beträgt 180 Minuten.
4. Wenn Sie länger als fünf Sekunden keine Eingabe vornehmen, ist die Zeitvoreinstellung abgeschlossen und das Gerät geht in den Ausgangszustand zurück.
5. Während des Kochvorgangs werden im Display sowohl die Heiz- bzw.- Temperaturstufe als auch die Restzeit abwechselnd angezeigt.
6. Bei Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.
7. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste abgeschaltet werden.
8. Die eingestellten Zeiten werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
9. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 30 Sekunden weiter.
10. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
11. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.
12. Achtung: lassen Sie das Gerät bei längerer Kochdauer nicht unbeaufsichtigt!

KOCHGESCHIRR

1. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.
2. Geeignet sind: Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, emaillierte Eisentöpfe/-pfannen.
3. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnet testen: Wenn dieser von außen am Topfboden haften bleibt, kann der Topf auf der Induktionskochplatte verwendet werden.
4. Nicht geeignet sind Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise aus Chromnickelstahl.
5. Die Kochtöpfe sollten einen Bodendurchmesser zwischen 12 und 20 cm haben.
6. **Bitte beachten Sie:**
   Passen Sie die Leistungs- bzw. Temperaturstufe dem verwendeten Kochgeschirr an. Bei Verwendung kleiner Töpfe und Pfannen können Sie bereits bei 180 °C oder 1.400 Watt grillen. Eine zu hohe Stufe kann bei kleinen Töpfen zu Beschädigungen führen.
7. Beschichtete Kochtöpfe und Pfannen können bei zu starker Erhitzung Schäden an der Beschichtung davon tragen. Bitte beachten Sie bei Kochgeschirr generell die Angaben des Herstellers zum Anwendungsbereich der Töpfe. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Garstufe, um Schäden zu vermeiden.
8. Stellen Sie die Töpfe immer exakt in die Mitte des Kochfeldes, um Fehlermeldungen und automatisches Abschalten zu vermeiden.

FUNKTIONSWEISE

Beim Kochen auf einem Induktionskochfeld sparen Sie bis zu 50 % Strom. Die Kochzeit verkürzt sich um bis zu 30 %.
Beim Kochen mit Induktion wird nicht das Kochfeld selbst erhitzt, sondern der Boden des darauf stehenden Kochgeschirrs, sofern dieses ferromagnetisch ist. Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme, die durch ein magnetisches Wechselfeld unterhalb der Glasplatte erzeugt werden.

Die Vorteile sind:
- Geringe Reaktionszeit, daher kurze Vorwärmzeit, schnelle und exakte Steuerung der Wärmezufuhr
- Schnelle Wärmeerzeugung, da die Energie nach dem Einschalten sofort voll verfügbar ist.
- Kühle Kochplatte, die sich nur durch die vom Kochtopf reflektierte Wärme erwärmt.

- Große Energieeinsparung von bis zu 50 %.
- Einfache Reinigung, da beim Überkochen von Lebensmitteln diese nicht auf der Glaskeramikplatte anbrennen können.
- Hohe Sicherheit: sobald das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, stoppt die Wärmeerzeugung automatisch.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

1. **Überspannungsschutz**
   Bei einer zu hohen oder zu niedrigen Spannung passt das Gerät die Leistung automatisch an.
2. **Überhitzungsschutz**
   Das Gerät erkennt automatisch, wenn die Temperatur auf der Glaskeramikplatte zu hoch ansteigt. In diesem Fall wird der Kochvorgang unterbrochen und ein Signalton ertönt in Intervallen, bis das Gerät sich wieder im normalen Temperaturbereich befindet (Fehlermeldung E 5).
3. **Stromschwankungen / Blitzschutz**
   Das Gerät erkennt automatisch Stromschwankungen durch Blitzschlag und unterbricht den Kochvorgang. Nach einer Minute Pause wird der Kochvorgang fortgesetzt.
4. **Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr**
   Das Gerät erkennt automatisch, wenn kein Kochtopf auf der Platte steht oder der verwendete Kochtopf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall ertönt ein Signalton und der Kochvorgang wird abgebrochen (Fehlermeldung E 0).

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

1. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Desinfektionsmittel, Stahlwolle oder sonstigen kratzenden oder scharfen Gegenstände.
4. Geben Sie auf keinen Fall Wasser oder eine andere Flüssigkeit direkt auf das Gerät.
5. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein handelsüblicher Reiniger oder Spezialschaber für Glaskeramikkochfelder verwendet werden.

6. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.

FEHLER BESEITIGEN

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E0	Kein Kochgeschirr, ungeeignetes Kochgeschirr oder falsche Platzierung	Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit mind. 12 cm und höchstens 20 cm Durchmesser. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Glaskeramikfeldes.
E01	Fehler im Stromkreis	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E02	Fehler in der Temperatursteuerung	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E03 E04	Schwankungen der Spannung	Bei plötzlichen Schwankungen der Spannung wird der Garvorgang automatisch unterbrochen. Nach ca. 1 Minute wird der Garvorgang wieder fortgesetzt.
E05	Zu hohe Temperatur der Oberfläche	Wenn die Temperatur an der Oberfläche zu heiß wird, ertönt ein Warnsignal und das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Programm fortgesetzt werden. Um eine Überhitzung der Oberfläche zu vermeiden, empfehlen wir, bei kleinen Kochtöpfen niedrige bis mittlere Temperaturstufen zu wählen und nur bei großen Kochtöpfen mittlere bis hohe Temperaturstufen zu wählen.
E06	Überhitzung durch vorübergehenden Lüfterausfall	Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Gerät wieder gestartet werden.
E0A/E0B	Überhitzung durch Ausfall des Temperaturfühlers	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.
Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Induktionskochplatte 58105/58175 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58105/58175

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Model 58105 Single induction cooker	Model 58175 Double induction cooker
		





Power rating:	2,000 watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
	1 plate approx. 29 x 28 cm Max. 2.000 Watt	2 plates, each 29 x 28 cm Left side max. 2.000 Watt Right side, max. 1.500 Watt
Size W/D/H:	Approx. 29.0 x 36.0 x 7.0 cm (L/W/H)	Approx. 60.2 x 35.5 x 7.0 cm (L/W/H)
Weight:	Approx. 2,59 kg	Approx. 5,17 kg
Power cord:	Approx. 135 cm	Approx. 135 cm
Housing:	Plastic, black/silver	
Plate:	Heat-resistant, unbreakable glass, max. pot diameter 20 cm	
Features:	Automatic adjustment to mains voltage, automatic switch-off after 2 hours, automatic detection of suitable pots and pans with alarm function, time pre-select, temperature adjustment, heating power adjustment, overheating protection, surge protection, for pots and pans from 12-20 cm in size, load-bearing capacity to approx. 4 kg per cooktop	
Accessories:	Instructions for use, magnet for detection of the induction useabiity of saucepans	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Persons with pacemakers, especially older models, should ask their doctor before using the appliance, since the function of the pacemaker could be impaired.
9. Connect appliance only to an AC power supply with voltage

corresponding to the voltage on the rating plate.

10. When using model 58105/58175, you should not connect any other electrical appliance to the same electrical circuit to avoid overloads.
11. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guesthouses or holiday homes.
12. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord, glass cooktop or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our customer service department.
13. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.
14. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after sales service department or person with similar qualifications, to prevent hazards. Disconnect the power plug only after the fans in the appliance have stopped turning.

Information on setup and operation of the appliance

15. Place the appliance on a solid, level and dry surface. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal surfaces or surfaces covered with textiles.
16. Maintain sufficient distance to objects which react to magnetic forces, e.g. bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
17. Do not use the appliance outdoors.
18. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Protect the appliance from moisture.
19. During operation, leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
20. Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources.
21. Before heating, route the power cord so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
22. Installation of the appliance in a worktop is not permitted.
23. Use only pots and pans which are suitable for induction cooking.
24. The appliance heats very quickly. Heating empty pots can damage the appliance and the pots themselves.

25. Switch the appliance on only if a pot with contents is on the burner. Do not overfill pots, to prevent boiling over.
26. Do not leave any metal objects such as knives or forks on the burner, since they could become hot when the appliance is switched on.
27. Do not heat closed metal cans; they could explode.
28. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed at all times.
29. Do not move the appliance while it is in operation. Before moving the appliance, switch it off and remove any pots or pans.
30. Do not allow objects to fall onto the glass cooktop – danger of breakage! If the glass cooktop is cracked or otherwise damaged, do not continue to use the appliance; it must be sent in to our after sales service department for repair.
31. The appliance should not be operated for more than 4 hours continuously. If used longer than this, switch it off for at least 30 minutes in between.
32. The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.
33. Do not drag pots across the control buttons, since they could become damaged.
34. Do not place any objects such as foils, etc. between the pot and the burner.
35. The pot, when filled, should not be heavier than 4 kg to prevent damage to the cooktop.
36. Do not place any hot pots or pans on the control panel.
37. Before moving or cleaning the appliance after use, always switch off and unplug the appliance and allow it to cool.



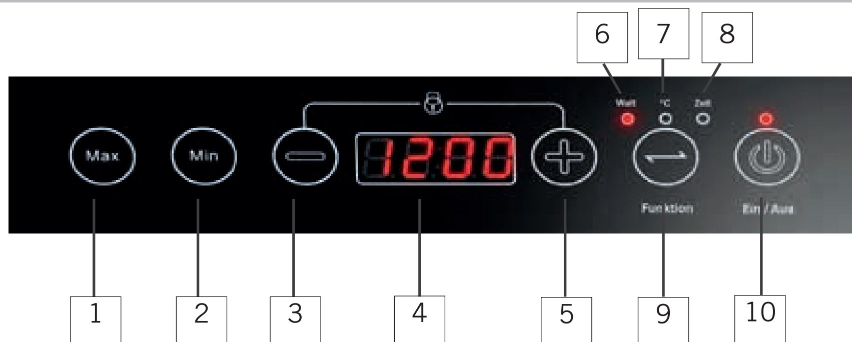
CAUTION:
The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

CONTROL PANEL



1	Button MAX
2	Button MIN
3	Button –
4	Display
5	Button +
6	Indicator lamp - Power (Watt)
7	Indicator lamp - C° (Temperature)
8	Indicator lamp - Time (Zeit)
9	Button Function
10	Button ON/OFF (EIN/AUS)

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and transport safety devices.
2. Wipe off the appliance with a damp cloth.
3. Place the appliance on a level, solid and dry surface with sufficient clearance on all sides.
4. Plug the power cord into an electrical outlet.

OPERATION OF THE INDUCTION BURNER

Note: Your new burner is equipped with sensor buttons. All settings can be made with a light touch of the finger. Please do not operate the sensor buttons with wet fingers, and ensure that you do not place any objects on the buttons, in order to avoid malfunctions.

1. Plug the power plug into an electrical outlet use the EIN/AUS button to switch on the appliance.
2. A brief signal tone will sound, the indicator lamp of the EIN/AUS button will be illuminated, the power indicator light (Watt) will flash.
3. Caution: If you do not make any additional settings on the appliance within one minute, the appliance will switch off.
4. You can control the appliance either by power or by temperature. Press the "FUNCTION" button to switch between the two modes. The power level or temperature level can be changed at any time while you are cooking by pressing the "+" or "-" buttons. The basic setting for the appliance is 1,200 watt.
5. Place a suitable pot with food to be cooked in the middle of the burner.

Control via heating power

6. Press the "FUNCTION" button once. The "Watt" indicator lamp lights up. The power level will be shown in the display. Use the "+" and "-" buttons to change the power level.
7. The following settings are possible:

Model 58105	Model 58175 Left	Right
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Note: To quickly change between the lowest and highest power level, simply touch the "Max" or "Min" buttons. The appliance will immediately switch over to the selected power level.

	Model 58105	Modell58175
Min	200 W	500 W
Max	2,000 W	2,000 W

Control via temperature

10. To control the device via the temperature, press the "FUNCTION" button until the indicator lamp, "Temp", lights up and the basic setting "180" appears in the display.

11. The following settings are possible and can be set via the “+” and “-” buttons:

Level 1	60 °C
Level 2	80 °C
Level 3	100 °C
Level 4	120 °C
Level 5	140 °C
Level 6	160 °C
Level 7	180 °C
Level 8	200 °C
Level 9	220 °C
Level 10	240 °C

12. If there is no pot or pan on the burner, a signal tone sounds at intervals, the display shows E 0 and the appliance automatically switches off after 30 seconds.
13. The appliance can be switched off at any time during the cooking process by pressing the EIN/AUS button.
14. The settings made are not saved at the end of the program or if the program is cancelled.
15. The fan continues to run for approx. 30 seconds after the end of the program.
16. If the program is not controlled via the time selection, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.
17. After use, unplug the power plug from the electrical outlet to save energy.
18. Caution: Do not leave the appliance unattended while you are cooking with it.



CAUTION:
The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.

LOCK FUNCTION/BUTTON LOCK

The appliance can be locked to prevent unintentional operation of the appliance.

Switching on the lock function:

1. Simultaneously tap the “+” and “-” buttons.
2. When “L” is shown in the display, the lock function is active. The display will then alternately show the selected temperature or power level and “L”. Settings can no longer be made. Only the EIN/AUS button can be activated to switch off the appliance

Switching off the lock function

3. Simultaneously tap the “+” and “-” buttons again. When only the selected temperature level or power level is displayed, the lock function is switched off.
4. Note: As soon as the appliance is disconnected from the mains, the lock function is no longer switched on; if necessary it must be activated again.

COOKING WITH TIME CONTROL

This function makes it possible to program the appliance so that it automatically switches off after a specified time.

1. First, select the desired function as described above (heating power or temperature).
2. Press the "FUNCTION" button until the indicator lamp, "ZEIT", is flashing and "0" appears in the display.
3. Then within five seconds press the "+" button or "-" button to enter the desired number of minutes. The minutes can be entered in 5-minute increments; the maximum time that can be set is 180 minutes.
4. If you do not make any settings within five seconds, the time programming is completed and the appliance returns to the initial state.
5. During the cooking process, the heat level or temperature level and the remaining time are displayed alternately.
6. When the programmed time is reached the appliance automatically switches off.
7. The appliance can be switched off at any time during the cooking process by pressing the EIN/AUS button.
8. The programmed times are not saved at the end of the program or if the program is cancelled.
9. The fan continues to run for approx. 30 seconds after the end of the program.
10. If the program is not controlled via the time selection, the appliance automatically switches off after two hours at the latest.
11. After use, unplug the power plug from the electrical outlet to save energy.
12. Caution: Do not leave the appliance unattended while you are cooking with it!

COOKING UTENSIL SELECTION

1. Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
2. Useable pans are: stainless steel saucepans with ferromagnetic bottom. cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
3. You can check with a magnet, if your sauce-pans are useable for induction cooking. Whenever the magnet is adhering at the bottom outside, the saucepan can be used on the induction cooker.
4. Not useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 12 cm and max. 18 cm.
6. **Attention:**
   Adapt the power or temperature setting to the used saucepans.

When using small saucepans you can already cook with 180 °C or 1.400 watts. A too high setting in combination with small saucepans can cause damages of the appliance.

7. The non-stick-coating of coated saucepans and frying pans can be damaged if used with too strong heating. Please follow the information of the saucepan manufacturer with regard to the application of the pots.
8. Choose in the case of doubt a lower power setting or temperature to avoid damages. Put the saucepan always precisely in the-middle of the cooking field to avoid error messages and automatic switching off.

FUNCTIONING

Cooking on an induction cooker saves up to 50 % of electric power. The cooking time is reduced by up to 30 %.

When cooking on an induction cooker, not the hotplate is heated, but the saucepan on it, provided that the bottom is ferromagnetic. The heating is effected by a magnetic alternating field below the hotplate.

The advantages of induction cooking are:

- Short reaction time, short preheating time, quick and exact heating.
- Rapid heating, since the full amount of enery is immediately available.
- Cool hotplate, which is only heated by the heat reflected from the saucepan.
- Great energy saving of up to 50%.
- Easy cleaning, as food cannot burn in case of boiling over.
- High safety: as soon as the saucepan is taken away from the plate, the heat supply is stopped automatically.

SAFETY FUNCTIONS

1. Overvoltage / low voltage protection
When power voltage is too high or too low, the induction cooker will compensate the voltage automatically and will adjust the output power.

2. Overheating protection
When the temperature of the hotplate is too high, the induction cooker will stop automatically and a long buzzer sound will be heard to alert you until the temperature returns to normal (fault E 5).

3. High voltage pulse protection
During operation, when power supply receives a transient high voltage pulse (e.g. lightning strike), the induction cooker will stop automatically and in one minute will resume automatically.

4. Small metal part protection
If small iron metal parts with a diameter of less than 80 mm are detected on the hotplate, the appliance cannot be switched on.

5. Suitable pans
The appliance detects automatically if the used saucepan is suitable for induction cooking or not. If the saucepan is not suitable, a buzzer sound will be heard to alert you until an appropriate saucepan is put on the hotplate (fault E 0).

CLEANING AND CARE




Unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.

1. Do not immerse the appliance into water or any other liquid for cleaning.
2. Wipe the surface and the housing with a damp cloth.
3. Do not use any strong or abrasive cleansers or sporges.
4. Do not pour water or any other liquid on the hotplate.
5. If necessary you can use a cleanser or scraper for ceran glass cookers.
6. Please clean the ventilation slots regularly with a soft brush to prevent dust deposits.

TROUBLE SHOOTING

Fault	Reason	Reaction
E0	No cookware on the plate, cookware not fitted for induction, cookware not placed correctly in the middle	Only use cookware approved for induction cooking with a diameter of at least 12 cm and max. 20 cm, Place the cookware in the middle of the respective cooking plate.
E01	Power circuit fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E02	Temperature control fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E03 E04	Variations of voltage	In case of sudden fluctuations of the voltage cooking is automatically interrupted. After approx. 1 minute cooking is contiuned.

Fault	Reason	Reaction
E05	Too high surface tempe-rature	If the surface temperature is too high, an acoustic signal is given and the appliance is shout off au-tomatically. As soon as the tem-perature has fallen to the normal temperautre range, cooking can be restarted. In order to avoid overheating, we recommed to use low power or temperature settings for small saucepans and medium to hiogh settings for large saucepans .
E06	Overheating due to fan fault	As soon as the temperature has fallen to the normal temperautre range, cooking can be restarted.
E0A/E0B	Overheating due to fault of the temperature sensor	Send the appliance to our techni-cal service for repair.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the re-sponsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58105/58175

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



	Modèle 58105 Plaque à induction	Modèle 58175 Plaque double à induction







Puissance :	2 000 Watts, 220–240 V~, 50/60 Hz	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
	1 plaque env. 29 x 28 cm Max. 2.000 Watt	2 plaques à 29 x 28 cm à gauche max. 2.000 Watt à droite, max. 1.500 Watt
Dimensions :	Env. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm	Env. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm
Poids :	Env. 2,59 kg	Env. 5,17 kg
Cordon :	Env. 135 cm	Env. 135 cm
Boîtier:	Plastique, noir et argent	
Plaque :	Verre thermorésistant incassable, diamètre de casserole max. 20 cm	
Features :	Adaptation automatique à la tension secteur, coupure automatique après 2 heures, détection automatique des casseroles appropriées avec fonction d'alarme, présélection de temps, réglage de la température ou de la puissance de chauffe, protection contre la surchauffe, protection contre la surtension, pour casseroles de 12 à 20 cm de diamètre, résistance à la charge : env. 4 kg max. par plaque de cuisson	
Accessoirie:	Notice d´utilisation, magnète pour vérifier la compatibilité les casserolles	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
8. Avant d'utiliser cette plaque de cuisson, les personnes qui portent un pacemakeur, notamment un ancien modèle de stimulateur cardiaque, doivent demander conseil à leur médecin car le fonctionnement du stimulateur cardiaque pourrait être altéré.
9. Brancher la plaque de cuisson uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
10. S'il s'agit du modèle 58105/58175, aucun autre appareil électrique ne doit être branché sur le même circuit électrique pour éviter une sollicitation excessive du courant du secteur.
11. La plaque de cuisson est exclusivement destinée à un

usage domestique ou à des fins similaires, par exemple

- Kitchenettes dans les magasins, les bureaux ou autres lieux de travail,
- exploitations agricoles,
- pour les clients dans les hôtels, motels ou autres établissements d’hébergement,
- dans les gîtes et chambres d’hôtes privés ou locations de vacances privées.

12. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le câble d‘alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement, la plaque en verre ou d’autres pièces sont abîmés, envoyez l’appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service après-vente.
13. Toute mauvaise réparation peut exposer l’utilisateur à des dangers importants et entraîner l’annulation de la garantie.
14. Si le câble de raccordement de cet appareil est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger. Débranchez la prise mâle de secteur uniquement lorsque les ventilateurs de l‘appareil ne tournent plus.

Consignes pour installer et utiliser l‘appareil

15. Mettez l‘appareil sur une surface solide, plane et sèche. N‘installez jamais l‘appareil sur des surfaces chaudes, ni sur des surfaces métalliques, ni sur des surfaces recouvertes d‘un textile.
16. Veillez à ce que la plaque de cuisson soit suffisamment éloignée d‘objets réagissant au magnétisme, par exemple cartes bancaires, radio, téléviseur, cassettes vidéo, etc.
17. L’appareil ne doit pas être utilisé à l‘extérieur.
18. L’appareil ne doit pas être plongé dans l‘eau ni dans aucun autre liquide. Protégez l’appareil contre l‘humidité.
19. Pendant son utilisation, veillez à ce que l‘appareil soit suffisamment éloigné des murs et des objets inflammables, tels que les rideaux.
20. N‘utilisez pas l‘appareil à proximité de sources de chaleur.
21. Avant de mettre en chauffe, placez le câble de manière à ce qu‘il ne soit pas en contact avec des parties chaudes.
22. L’appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail fixe.
23. Pour cuire sur la plaque de cuisson, utilisez uniquement des casseroles, poêles et récipients adaptés à la cuisson par induction.
24. L‘appareil est très vite chaud. Ne pas mettre un récipient vide à chauffer car cela abîmerait l‘appareil et le récipient.
25. Allumez l‘appareil uniquement s‘il y a un récipient

rempli sur la plaque de cuisson. Ne pas trop remplir les récipients pour éviter le débordement.
26. Ne laissez pas d‘objets métalliques, tels que des couteaux ou des fourchettes, sur la plaque de cuisson car ils pourraient chauffer lorsque vous allumez la plaque de cuisson.
27. Ne chauffez jamais de boîtes de conserve fermées car elles pourraient exploser.
28. Veillez à ce que les fentes de ventilation de l‘appareil soient toujours dégagées.
29. Ne pas déplacer l’appareil pendant son fonctionnement. Avant de déplacer l‘appareil, veuillez éteindre l‘appareil et retirer les plats et casseroles.
30. Ne faites pas tomber d‘objets sur la plaque en verre - elle risquerait de se briser ! Si la plaque en verre est fissurée ou abîmée, il ne faut plus l‘utiliser. Il faut l‘envoyer à notre service après-vente pour réparation.
31. L‘appareil ne doit pas être utilisé plus de 4 heures d‘affilée. Pour pouvoir l‘utiliser plus de 4 heures, il faut faire une pause et l‘éteindre pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser.
32. La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C‘est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.
33. Veillez à ne pas mettre de plats sur les boutons de commande pour ne pas les abîmer.
34. Ne mettez pas d‘objets, ni de films, ni d‘autres objets de ce genre entre la plaque de cuisson et la casserole.
35. Un plat rempli ne doit pas dépasser 4 kg pour ne pas abîmer la zone de cuisson.
36. Ne mettez pas de plats chauds sur les boutons de commande.
37. Après utilisation, il faut toujours éteindre l‘appareil et le laisser se refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer, et il faut également débrancher la prise mâle de secteur.



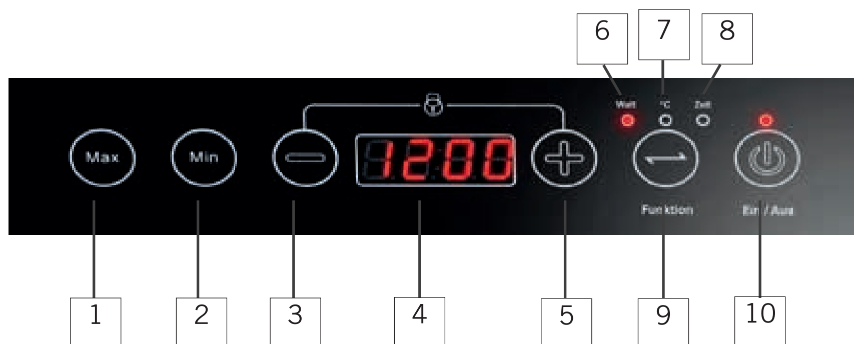
Prudence :
La plaque en verre peut chauffer par la chaleur des plats. C‘est pourquoi, il ne faut pas toucher la surface juste après avoir fait cuire quelque chose.



N’ouvrez en aucun cas la coque de l’appareil. Risque d‘électrocution.

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

ÉCRAN / PANNEAU DE COMMANDE



1	Touche MAX
2	Touche MIN
3	Touche -
4	Affichage
5	Touche +

6	Voyant Power (Watt)
7	Voyant C° (Température)
8	Voyant ZEIT (Temps)
9	Touche Fonction
10	Touche EIN/AUS (Marche / Arrêt)

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d‘emballage et les sécurités de transport
2. Essuyez l’appareil avec un chiffon humide.
3. Mettez l‘appareil sur une surface place, solide et sèche, avec un espace suffisamment important de tous côtés.
4. Branchez la prise mâle sur une prise de courant.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Remarque : Votre nouvelle plaque de cuisson est équipée de touches à effleurement. Une légère pression du doigt permet d‘effectuer tous les réglages. Ne pas utiliser les touches à effleurement avec les doigts mouillés et ne poser aucun objet sur les touches afin d‘éviter des dysfonctionnements.

1. Brancher la prise de la plaque dans une prise de courant et allumer l‘appareil avec la touche EIN/AUS.
2. Un court signal sonore est émis, le voyant de la touche On / Off s‘allume, le voyant Power (Watt) clignote.
3. Attention : si vous n‘effectuez aucun autre réglage sur l‘appareil dans un délai d‘une minute, l‘appareil s‘éteint.
4. Vous pouvez commander l‘appareil soit à partir de la puissance, soit à partir de la température. En appuyant sur la touche « FONCTION », vous pouvez basculer entre les deux modes de réglage. Le niveau de puissance ou de température peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur les touches « + » et « - ». Le réglage de base de l‘appareil est de 1 200 watts.

5. Placer un récipient de cuisson rempli adapté au milieu de la plaque de cuisson.

Commande à partir de la puissance de chauffe

6. Appuyer une fois sur la touche « FONCTION ». Le voyant « Watt » s'allume. Le niveau de puissance est affiché sur l'écran. Les touches « + » et « - » permettent de modifier le niveau de puissance.
7. Les réglages suivants sont possibles :

Modèle 58105	Modèle 58175	
	Gauche	Droite
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Remarque : afin de passer rapidement du niveau de puissance le plus faible au niveau de puissance le plus élevée, et vice-versa, il suffit de presser les touches « Max » ou « Min ». L'appareil bascule immédiatement sur le niveau de puissance sélectionné.

	Modèle 58105	Modèle 58175
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

Commande à partir de la température

10. Afin de commander l'appareil à partir de la température, appuyer sur la touche « FONCTION » jusqu'à ce que le voyant « Temp » s'allume et que le réglage de base « 180 » apparaisse sur l'écran.
11. Les réglages suivants sont possibles et peuvent être commandés à partir des touches « + » et « - » :

Niveau 1	60 °C
Niveau 2	80 °C
Niveau 3	100 °C
Niveau 4	120 °C
Niveau 5	140 °C
Niveau 6	160 °C
Niveau 7	180 °C
Niveau 8	200 °C
Niveau 9	220 °C
Niveau 10	240 °C

12. Si aucun récipient de cuisson n'est placé sur la plaque, un signal sonore est émis à intervalles réguliers, l'écran indique E0 et l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes env.
13. L'appareil peut être éteint à tout moment durant le processus de cuisson en appuyant sur la touche EIN/AUS.
14. Les réglages effectués ne sont pas sauvegardés en cas d'interruption ou une fois la fin du programme atteinte.
15. Le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 30 secondes env. à la fin du programme.
16. Si le programme n'est pas commandé par la sélection d'une durée, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de deux heures maximum.
17. Après utilisation, débrancher la prise de l'appareil afin d'économiser le courant.
18. Attention : ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant la durée de la cuisson !



PRUDENCE :
La plaque en verre peut chauffer du fait de la chaleur diffusée par le récipient de cuisson. Par conséquent, ne pas toucher la surface directement après la cuisson.

FONCTION DE VERROUILLAGE / VERROUILLAGE DES TOUCHES

Afin d‘empêcher une manipulation involontaire de l‘appareil, son utilisation peut être verrouillée.

Activer le verrouillage :

1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ».
2. Dès que « L » s‘affiche à l‘écran, le verrouillage est activé. L‘écran affiche désormais alternativement le niveau de température ou de puissance sélectionné et « L ». Aucun réglage ne peut plus être effectué. Seule la touche ON / OFF peut être actionnée afin d‘arrêter l‘appareil.

Désactiver le verrouillage :

3. Appuyer une nouvelle fois simultanément sur les touches « + » et « - » Si seul le niveau de température ou de puissance sélectionné est désormais affiché sur l‘écran, le verrouillage est désactivé.
4. Remarque : Dès que l‘appareil est débranché, le verrouillage n‘est plus actif et doit être activé à nouveau, le cas échéant.

CUISSON AVEC COMMANDE DE LA DURÉE

Cette fonction permet de régler l‘appareil de sorte à ce qu‘il s‘éteigne automatiquement après une durée préalablement sélectionnée par vos soins.

1. Cette fonction permet de régler l‘appareil de sorte à ce qu‘il s‘éteigne automatiquement après une durée préalablement sélectionnée par vos soins.
2. Commencer par choisir la fonction souhaitée (puissance de chauffe ou température) comme décrit plus haut.
3. Appuyer sur la touche « FONCTION » jusqu‘à ce que le voyant « ZEIT » clignote et que « 0 » soit affiché à l‘écran.
4. Appuyer maintenant sur la touche « + » ou « - » dans un délai de cinq secondes afin d‘indiquer le nombre de minutes souhaité. Les minutes peuvent être sélectionnées par étapes de 5 minutes, la durée maximale pouvant être réglée est de 180 minutes.
5. Si vous n‘effectuez aucune opération dans un délai de cinq secondes, le pré-réglage de durée se termine et l‘appareil retourne dans sa configuration initiale.
6. Durant l‘opération de cuisson, le niveau de puissance ou de température, ainsi que la durée restant sont affichés alternativement sur l‘écran.
7. Une fois la durée paramétrée atteinte, l‘appareil s‘éteint automatiquement.
8. L‘appareil peut être éteint à tout moment durant le processus de cuisson en appuyant sur la touche EIN/AUS.
9. Les durées réglées ne sont pas sauvegardées en cas d‘interruption ou une fois la fin du programme atteinte.
10. Le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 30 secondes env. à la fin du programme.
11. Si le programme n‘est pas commandé par la sélection d‘une durée, l‘appareil s‘éteint automatiquement au bout de deux heures maximum.
12. Après utilisation, débrancher la prise de l‘appareil afin d‘économiser le courant.
13. Attention : ne jamais laisser l‘appareil sans surveillance en cas de cuisson prolongée !

SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

1. Utiliser l'appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
2. Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique, poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.
3. On peut facilement contrôler si un pot est approprié. Si un aimant tient au fond du pot, on peut l'utiliser sur le plat à induction
4. Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
5. On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 12 cm minimum et de 18 cm maximum.
6. Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.
7. **Attention :**
   Adaptez le degré de puissance ou de température à la vaisselle utilisée. Lors de l'application des petits pots et des poêles, vous pouvez déjà griller à 180 °C ou 1.400 watts. Une trop haute puissance ou temperature peut endommager la vaisselle.
8. Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au revêtement par une chaleur trop haute. Nous vous prions de suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation des pots. En cas de doute choisissez une marche à point plus basse pour éviter des dommages.
9. Mettez les pots toujours exactement au milieu de la plaque pour éviter des messages d'erreur et une mise hors marche automatique.

FONCTIONNEMENT

La cuisson à induction vous garantie des économies de courant jusqu'à 50 %. Le temps de cuisson est réduit par 30 % environ.
Pendant la cuisson à induction ce n'est pas le plat qui est chauffé, mais le fond ferromagnétique de la casserole. La chaleur est produite par un champ magnétique alternant au-dessous du plat de chauffe.

Les avantages de la cuisson à induction:

- Temps de réaction très court, donc temps de chauffage court et préparation vite et précise.
- Chauffage rapide comme l'énergie est immédiatement disponible.
- Plat froid, qui est seulement chauffé par la chaleur reflétée par les casseroles.
- Grandes économies en énergie jusqu'à 50 %.
- Nettoyage simple, pas des aliments brûlés en débordant.
- Haute sécurité: mise hors marche automatique quand la casserole est enlevée.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

1. Protection contre surtension

Si la tension est trop haut ou trop basse, l'appareil compense automatiquement la tension et la puissance.

2. Protection contre surchauffe

Si la température du plat est trop haute, l'appareil interrompe l'opération et donne un

alarme acoustique jusqu'à ce que la chaleur est dans le cadre normal (erreur E5).

3. Protection contre surtension transitoire

Si pendant l'opération une surtension transitoire apparaît (p. e. par un coup de foudre), l'appareil est automatiquement mis hors marche et reprend l'opération automatiquement après une minute.

4. Protection pour objets métalliques

Si des objets métalliques avec un diamètre de moins de 8 cm se trouvent sur la plat, on ne peut pas mettre l'appareil en marche.

5. Casseroles appropriées

L'appareil reconnaît automatiquement si les casseroles mises sur le plat sont appropriées pour la cuisson á induction. Sinon, un alarme acoustique est activé (Erreur E0).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN




Tirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

1. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
2. Essuyez le surface et l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
4. Ne pas verser de l'eau ou un autre liquide directement sur le plat.
5. Si nécessaire on peut nettoyer le plat avec un produit de nettoyage pour les champs de cuisson en verre.
6. Nettoyer de temps en temps les fentes de ventilation avec une brosse souple.

FAUTES POSSIBLE

Faute	Raison	Réaction
E0	pas de casserole sur la plaque, casserole non appropriée pour inductions casserole ne pas placé au milieu de la plaque	Ne prendre que des casseroles permises pour induction avec un diamètere de 12 cm à max. 20 cm, Placer la casserole au milieu de la plaque.
E01	Erreur du circuit	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E02	Erreur de la contrôle de température	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E03 E04	Fluctuations du voltage	Dans le cas de fluctuations soudains la cuisson est automatiquement interrompue. Après 1 minute env. la cuisson est continuée.

Faute	Raison	Réaction
E05	Température de surface trop élevée	Si la température de la surface est trop élevée, un signal acoustique sonne et l'appareil est mis hors marche. Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson. Pour éviter une surchauffe de la plaque nous recommandons d'adapater la puissance à a taille des casseroles.
E06	Surchauffe suite à une erreur du ventilateur	Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson.
E0A/E0B	Overheating due to fault of the temperature sensor	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58105/58175

TECHNISCHE GEGEVENS

	Model 58105 Enkele inductiekookplaat	Model 58175 Dubbele inductiekookplaat
 		
Vermogen:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
	1 kookveld ca. 29 x 28 cm Maximaal 2.000 Watt	2 kookvelden à ca. 29 x 28 cm Links maximaal 2.000 Watt Rechts maximaal 1.500 Watt
Afmetingen:	Ca. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm l/b/h	Ca. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm l/b/h
Gewicht:	Ca. 2,59 kg	Ca. 5,17 kg
Kabellengte:	Ca. 135 cm	Ca. 135 cm
Behuizing:	Kunststof, zwart-zilver	
Plaat:	Hittebestendig, breukvast glas, max. pandiameter 20 cm	
Uitrusting:	Automatische aanpassing aan de netspanning, automatische uitschakeling na 2 uur, automatische herkenning van geschikte pannen, met alarm-functie, timer, instelling van temperatuur of verwarmingsvermogen, over-verhittingsbeveiliging, overspanningsbeveiliging, voor pannen met diameter van 12-20 cm, belastbaar tot ca. 4 kg per kookplaat	
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, magneet ter controle van de geschiktheid van het kookgereedschap	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
8. Personen met een pacemaker, vooral met een pacemaker van een ouder model, moeten vóór de inbedrijfstelling van de kookplaat overleg plegen met hun arts, omdat de functie van de pacemaker nadelig beïnvloed kan worden.
9. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
10. Bij het model 58105/58175 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde stroomcircuit aangesloten zijn, om een over-

belasting van het stroomnet te voorkomen.

11. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
12. Controleer de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel, de glasplaat of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en/of reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
13. Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of door een gekwalificeerde persoon vervangen worden, om gevaar te vermijden. Trek de netstekker pas uit het stopcontact, als de ventilatoren in het apparaat niet meer lopen.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat.

14. Zet het apparaat op een vast, effen en droog oppervlak. Zet het apparaat nooit op hete oppervlakken, op oppervlakken van metaal of op oppervlakken die door textiel afgedekt zijn.
15. Houd voldoende afstand tot voorwerpen aan die op magnetisme reageren, bv. tot bankpasjes, radio‘s, televisies, videocassettes enz.
16. Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt.
17. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden. Bescherm het apparaat tegen nattigheid.
18. Houd tijdens de werking van het apparaat voldoende afstand tot wanden en brandbare voorwerpen, zoals bv. gordijnen.
19. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
20. Voordat het apparaat begint te verhitten, de kabel zodanig leggen dat hij niet in aanraking komt met hete delen.
21. Het apparaat mag niet in een vast aanrechtblad ingebouwd worden.
22. Voor het koken op een kookplaat uitsluitend kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductie.
23. Het apparaat wordt heel snel heet. Het verhitten van lege pannen kan beschadiging van het apparaat en van het kookgerei tot gevolg hebben.
24. Zet het apparaat uitsluitend aan, als een gevulde pan op

de kookplaat staat. Maak de pannen niet te vol, zodat ze niet kunnen overkoken.

25. Laat geen metalen voorwerpen, zoals bv. messen of vorken, op de kookplaat liggen, omdat deze bij het inschakelen van het apparaat verhit kunnen worden.
26. Maak geen gesloten blikken van metaal warm, omdat deze eventueel kunnen ontploffen.
27. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
28. Tijdens de werking mag het apparaat niet bewogen worden. Schakel het apparaat eerst uit en verwijder de pannen, voordat u het apparaat beweegt.
29. Laat geen voorwerpen op de glasplaat vallen – breukgevaar! Als de glasplaat scheuren vertoont of anderszins beschadigd is, mag het apparaat niet meer gebruikt worden, maar moet voor reparatie naar onze klantenservice gestuurd worden.
30. Het apparaat mag niet langer dan 4 uur aan één stuk gebruikt worden. Als het langer gebruikt wordt, moet het tussendoor minstens 30 minuten lang uitgeschakeld worden.
31. De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.
32. Trek de pannen a.u.b. niet over de bedieningsknoppen heen, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.
33. Leg geen voorwerpen, folie e.d. tussen de pan en de kookplaat.
34. Een gevulde kookpan mag niet zwaarder zijn dan 4 kg, om beschadiging van het kookveld te vermijden.
35. Zet geen hete pannen op het bedieningsveld.
36. Na gebruik en voordat u het apparaat verzet of reinigt, a.u.b. steeds de stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.



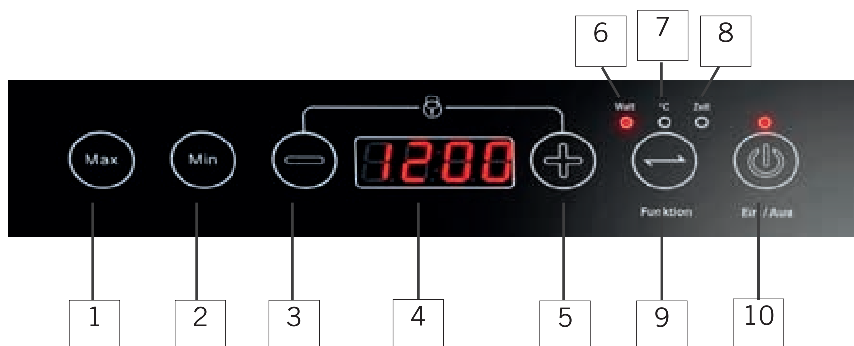
LET OP:
De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

DISPLAY/BEDIENINGSVELD



1	Toets MAX
2	Toets MIN
3	Toets –
4	Display
5	Toets +
6	Controlelampje Watt (Power)
7	Controlelampje C° (temperatuur)
8	Controlelampje Zeit (tijd)
9	Toets functie
10	Knop EIN/AUS (START/STOP)

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
2. Veeg het apparaat af met een vochtige doek.
3. Zet het apparaat op een effen, vast en droog oppervlak met voldoende afstand aan alle kanten.
4. Steek de stekker in een stopcontact.

BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Aanwijzing: Uw nieuwe kookplaat is voorzien van sensor-knoppen. Door licht met een vinger op deze knoppen te drukken kunt u alle instellingen uitvoeren. Bedien deze sensor-knoppen a.u.b. niet met een natte vinger; om verkeerde functies te vermijden dient u erop te letten dat u geen voorwerpen op deze knoppen legt.

1. Steek de stekker in een stopcontact en schakel het apparaat in m.b.v. de EIN/AUS-knop.
2. Er klinkt een korte signaaltoon, het controlelampje van de EIN/AUS-knop brandt, het controlelampje Power (Watt) knippert.
3. Attentie: Als u binnen één minuut geen verdere instellingen aan het apparaat uitvoert, schakelt het apparaat zich vanzelf uit.
4. U kunt het apparaat ofwel via het vermogen ofwel via de temperatuur regelen. Door op de toets „FUNCTIE“ te drukken kunt u tus-

sen deze twee manieren van instellen heen en weer schakelen. Het vermogen- resp. temperatuurniveau kan tijdens het kookproces steeds gewijzigd worden door op de knoppen „+“ en „-“ te drukken. De basisinstelling van het apparaat is 1.200 Watt.

5. Zet een geschikte, gevulde kookpan in het midden van het kookveld.

Regeling via het verwarmingsvermogen

6. Druk één keer op de knop „FUNCTIE“ Het controlelampje „Watt“ begint te branden. In het display wordt het vermogensniveau weergegeven. Met behulp van de knoppen „+“ en „-“ kunt u het vermogensniveau wijzigen.
7. De volgende instellingen zijn mogelijk:

Model 58105	**Model 58175** Links	Rechts
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Aanwijzing: Om snel tussen het laagste en het hoogste vermogensniveau heen en weer te schakelen hoeft u alleen maar op de knoppen „Max“ of „Min“ te drukken. Het apparaat schakelt onmiddellijk naar het betreffende vermogensniveau om.

	Model 58105	**Model 58175**
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

Regeling via de temperatuur

10. Om het apparaat via de temperatuur te regelen, drukt u zo lang op de knop „FUNCTIE“, totdat het controlelampje „Temp“ begint te branden en in het display de basisinstelling „180“ verschijnt.
11. De volgende instellingen zijn mogelijk en kunnen met de „+“ en de „-“ knoppen ingesteld worden:

Stand 1	60 °C
Stand 2	80 °C
Stand 3	100 °C
Stand 4	120 °C
Stand 5	140 °C
Stand 6	160 °C
Stand 7	180 °C
Stand 8	200 °C
Stand 9	220 °C
Stand 10	240 °C

12. Als er geen kookpan op het kookveld staat, klinkt met tussenpozen een signaaltoon, in het display verschijnt E 0 en het apparaat schakelt zich na ca. 30 seconden automatisch uit.
13. Tijdens het kookproces kan het apparaat steeds uitgeschakeld worden door op de knop Ein/Aus te drukken.
14. De instellingen worden bij een onderbreking resp. na beëindiging van het programma niet opgeslagen.
15. De ventilator loopt na beëindiging van het programma nog ca. 30 seconden door.
16. Als het programma niet via de tijdselectie geregeld wordt, schakelt het apparaat zich uiterlijk na twee uur automatisch uit.
17. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact, om stroom te besparen.
18. Attentie: laat het apparaat tijdens het koken niet zonder toezicht achter!



LET OP:

De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak het oppervlak van de plaat daarom direct na het koken niet aan.

VERGRENDELINGSFUNCTIE/TOETSBLOKKERING

Om te voorkomen dat het apparaat ongewild bediend wordt, kan de bediening van het apparaat geblokkeerd worden.

Vergrendeling inschakelen:

1. Druk de knoppen „+“ en „-“ tegelijkertijd in.
2. Zodra in het display de melding „L“ verschijnt, is de vergrendeling actief. In het display verschijnt nu afwisselend de ingestelde temperatuur of het ingestelde vermogensniveau en de melding „L“. Er kunnen geen instellingen meer uitgevoerd worden. Alleen de knop EIN/AUS kan nog bediend worden, om het apparaat uit te schakelen.

Vergrendeling uitschakelen:

3. Druk de knoppen „+“ en „-“ opnieuw tegelijkertijd in. Als er in het display alleen nog maar de ingestelde temperatuur of het ingestelde vermogensniveau verschijnt, is de vergrendeling uitgeschakeld.
4. Aanwijzing: Zodra het apparaat van het stroomnet gescheiden wordt, is de vergrendeling niet meer ingeschakeld en moet evt. opnieuw geactiveerd worden.

KOKEN MET DE TIMER

Met deze functie is het mogelijk om het apparaat zo in te stellen dat het zich na verloop van het vooraf door u geselecteerde aantal uren automatisch uitschakelt.

1. Kies eerst de gewenste functie (vermogensniveau of temperatuur), zoals hierboven beschreven.
2. Druk nu zo lang op de knop „FUNCTIE“, totdat het controlelampje „ZEIT“ knippert en het display „0“ weergeeft.
3. Druk vervolgens binnen vijf seconden op de knoppen „+“ of „-“, om het gewenste aantal minuten in te stellen. De minuten kunnen in stappen van 5 minuten ingesteld worden, de maximaal in te stellen tijd bedraagt 180 minuten.
4. Als u langer dan vijf seconden geen instelling uitvoert, is de tijdinstelling afgesloten en het apparaat keert naar zijn uitgangstoestand terug.
5. Tijdens het kookproces worden in het display zowel het verwarmings- resp.- temperatuurvermogen als de resttijd afwisselend weergegeven.
6. Als de ingestelde tijd verlopen is, schakelt het apparaat zich automatisch uit.
7. Tijdens het kookproces kan het apparaat steeds uitgeschakeld worden door op de knop EIN/AUS te drukken.
8. De ingestelde tijden worden bij een onderbreking resp. na beëindiging van het programma niet opgeslagen.
9. De ventilator loopt na beëindiging van het programma nog ca. 30 seconden door.
10. Als het programma niet via de tijdselectie geregeld wordt, schakelt het apparaat zich uiterlijk na twee uur automatisch uit.
11. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact, om stroom te besparen.
12. Attentie: laat het apparaat tijdens een langere kookduur niet zonder toezicht achter!

KOOKGEREEDSCHAP

1. Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap!
2. Geschikt zijn: edelstaal potten/pannen met ferromagnetische bodem of kern, gietijzeren potten/pannen, geëmailleerde ijzeren potten/pannen.
3. Of uw kookgereedschap geschikt is, kunt u m.b.v. de meegeleverde magneet testen: als deze van buiten op de bodem van het kookgereedschap blijft vast zitten, mag het gereedschap op de inductiekookplaat worden gebruikt.
4. Niet geschikt zijn potten en pannen van aluminium, koper, glas, keramiek en gedeeltelijk van chroomnikkelstaal.
5. De bodemdiameter van het kookgereedschap moet 12 t/m 18 cm bedragen.
6. Plaats het kookgereedschap telkens in het midden van de kookplaat.
7. Pas het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur aan het gebruikte kookgereedschap aan. Bij gebruik van kleine potten en pannen kunt u reeds bij 180 °C of 1.400 Watt grilleren. Een te hoge stand kan bij klein kookgereedschap tot beschadigingen leiden.
8. Bij gecoate potten en pannen kan de coating bij te sterke verwarming schade oplopen. Neem a.u.b. bij kookgereedschap principieel de instructies van de fabrikant over het toepassingsgebied van het gereedschap in acht. Kies in geval van twijfel een lagere verwarmingsstand om schade te voorkomen.

FUNCTIE

1. Bij het koken op een inductiekookveld spaart u tot 50 % stroom. De kooktijd wordt met tot 30 % verkort.
2. Bij het koken met inductie wordt niet het kookveld zelf verhit, maar de bodem van het erop staande kookgereedschap voor zover dit ferromagnetisch is. De warmteopwekking gebeurt door wervelstromen die via een magnetisch wisselveld onder de glasplaat worden gegenereerd.
3. De voordelen zijn:
   - Korte reactietijd, daarom korte voorverhittingstijd, snelle en exacte regeling van de warmtetoevoer.
   - Snelle warmteopwekking, omdat de energie na het inschakelen onmiddellijk volledig beschikbaar is.
   - Koele kookplaat die alleen door de van het kookgereedschap gereflecteerde warmte wordt verhit.
   - Hoge energiebesparing van tot 50 %.
   - Eenvoudig schoonmaken, omdat bij het overkoken van levensmiddelen deze niet op de glaskeramische plaat kunnen aanbranden.
   - Grote veiligheid: zodra het kookgereedschap van de kookplaat wordt genomen, wordt de warmteopwekking automatisch gestopt.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

1. **Overspanningsbeveiliging**
   Bij een te hoge of te lage spanning past het apparaat het vermogen automatisch aan.
2. **Oververhittingsbeveiliging**
   Het apparaat herkent automatisch wanneer de temperatuur op de glaskeramiek plaat te hoog wordt. In dit geval wordt het kookproces onderbroken een er weerklinkt een signaaltoon in intervallen totdat het apparaat zich weer in het normale temperatuurbereik bevindt (foutmelding E 5).
3. **Stroomschommelingen / bliksembeveiliging**
   Het apparaat herkent automatisch stroomschommelingen door bliksem en onderbreekt het kookproces. Na een pauze van een minuut wordt het kookproces voortgezet.
4. **Metaalbeveiliging**
   Het apparaat herkent wanneer er zich kleine metalen deeltjes met een lengte van minder dan 8 cm op de plaat bevinden. In dit geval kan het apparaat niet worden ingeschakeld.
5. **Automatische herkenning van geschikt kookgereedschap**
   Het apparaat herkent automatisch wanneer er geen kookgereedschap op de plaat staat of het gebruikte kookgereedschap niet geschikt is voor inductie. In dit geval weerklinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken (foutmelding E 0).

REINIGING




Vóór het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

1. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
2. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
4. Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.
5. Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
6. Reinig a.u.b. de ventilatiesleuven van tijd tot tijd met een zachte borstel om stofneerslag te verwijderen.

VERHELPEN VAN FOUTEN

Melding	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen kookgereedschap, niet geschikt kookgereedschap of kookgereedschap verkeerd geplaatst	Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap met een diameter van minstens 12 cm en hoogstens 20 cm.Plaats het kookgereedschap in het midden van het glaskeramische kookveld.
E01	Fout in de stroomkring	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

Melding	Oorzaak	Oplossing
E02	Fout in de temperatuurregeling	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.
E03 E04	Schommelingen van de spanning	Bij plotselijke schommelingen van de spanning wordt het gaarproces automatisch onderbroken. Na ca. 1 minuut wordt het gaarproces weer voortgezet.
E05	Te hoge temperatuur van het oppervlak	Als de temperatuur aan het oppervlak te heet wordt, klinkt er een waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt uit.Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het programma worden voortgezet.Om een oververhitting van het oppervlak te voorkomen raden wij aan om bij klein kookgereedschap lage tot middelhoge temperaturen te kiezen en alleen bij groot kookgereedschap middelhoge tot hoge temperaturen te kiezen.
E06	Oververhitting door tijdelijke uitval van de ventilator	Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het apparaat weer worden gestart.
E0A/E0B	Oververhitting door uitval van de temperatuurvoeler	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING





Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58105/58175

DATI TECNICI





	Modello 58105 Piastra a induzione singola	Modello 58175 Piastra a induzione doppia
		
Potenza:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
	1 piastra di cottura di ca. 29 x 28 cm Max 2.000 Watt	2 piastre di cottura di ca. 29 x 28 cm Sinistra max 2.000 Watt Destra max 1.500 Watt
Misure:	Circa 29,0 x 36,0 x 7,0 cm lungh./largh./alt.	Circa 60,2 x 35,5 x 7,0 cm lungh./largh./alt.
Peso:	Circa 2,59 kg	Circa 5,17 kg
Lunghezza cavo:	Circa 135 cm	Circa 135 cm
Scocca:	Plastica, nero-argento	
Piastra:	Vetro infrangibile termoresistente, max. diametro della pentola 20 cm	
Dotazione:	Adattamento automatico alla tensione di rete, disattivazione automatica dopo 2 ore, riconoscimento automatico delle pentole adatte con funzione di allarme, preselezione tempo, impostazione della temperatura o della potenza di riscaldamento, protezione dai surriscaldamenti, per pentole di 12-20 cm di grandezza, peso ammesso fino a circa 4 kg per ogni piastra di cottura	
Accessori:	Istruzioni per l'uso, , magnete per la verifica delle pentole adatte	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata, conformemente alla targhetta.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
8. Le persone portatrici di pacemaker, in particolare se di modelli vecchi, devono consultare il medico prima della messa in funzione, perché il funzionamento del pacemaker potrebbe essere compromesso.
9. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
10. Per il modello 58105/58175, per evitare sovraccarichi di rete, nessun altro elettrodomestico deve essere fatto funzionare tramite lo stesso circuito elettrico.

11. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agrituristiche,
    - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
12. Controllare regolarmente la spina e il cavo di collegamento per escludere la presenza di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento, alla piastra in vetro o ad altre parti far controllare e/o riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti. Riparazioni inadeguate possono causare notevoli danni all'utente e comportare l'esclusione dalla garanzia.
13. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata. Staccare la spina dalla presa soltanto quando i ventilatori nell'apparecchio non girano più.

Avvertenze sull'installazione e l'uso dell'apparecchio

14. Appoggiare l'apparecchio su una superficie solida, piana e asciutta. Non appoggiarlo mai su superfici calde, metalliche o coperte da tessuti.
15. Mantenere una sufficiente distanza dagli oggetti vicini che possono reagire al magnetismo, come ad es. bancomat o carte di credito, radio, televisori, videocassette etc.
16. Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
17. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggerlo dall'umidità.
18. Durante l'utilizzo mantenere una sufficiente distanza da pareti e oggetti infiammabili come ad es. le tende.
19. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
20. Prima del riscaldamento posare il cavo in modo che non venga a contatto con parti calde.
21. Non incassare l'apparecchio in un piano di lavoro fisso.
22. Per cucinare sulla piastra a induzione si devono usare solo pentole adatte.
23. L'apparecchio riscalda in modo molto rapido. Il riscaldamento di pentole vuote può causare danni sia all'apparecchio che alle pentole.
24. Accendere l'apparecchio solo se sulla piastra di cottura vi è una pentola piena. Per evitare traboccamenti non riempire eccessivamente le pentole.
25. Non lasciare sul piano cottura oggetti metallici, come

ad es. coltelli o forchette, in quanto all‘accensione dell‘apparecchio possono riscaldarsi.

26. Non riscaldare barattoli metallici chiusi, in quanto potrebbero esplodere.
27. Accertarsi che le fessure di aerazione dell‘apparecchio siano sempre sgombre.
28. Durante il funzionamento, non spostare l‘apparecchio. Prima di spostare l‘apparecchio, spegnerlo e rimuovere le pentole.
29. Non lasciare cadere oggetti sulla piastra di vetro, potrebbero romperla! In caso di crepe sulla piastra di vetro o altri danni alla stessa, non utilizzare l‘apparecchio, ma inviarlo al nostro servizio clienti per una riparazione.
30. Non utilizzare l‘apparecchio per più di 4 ore di seguito. In caso di utilizzo prolungato, spegnere ogni tanto per almeno 30 minuti.
31. La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.
32. Non trascinare le pentole sui pulsanti di comando, in quanto potrebbero rimanere danneggiati.
33. Non mettere oggetti, pellicole o altro tra la pentola e la piastra di cottura.
34. Per evitare danni all‘area di cottura la pentola piena non dovrebbe superare i 4 kg di peso.
35. Non appoggiare mai pentole calde sul pannello comandi.
36. Dopo l‘uso, prima di spostare l‘apparecchio o della pulizia, spegnere sempre l‘apparecchio, farlo raffreddare e quindi staccare la spina dalla presa.



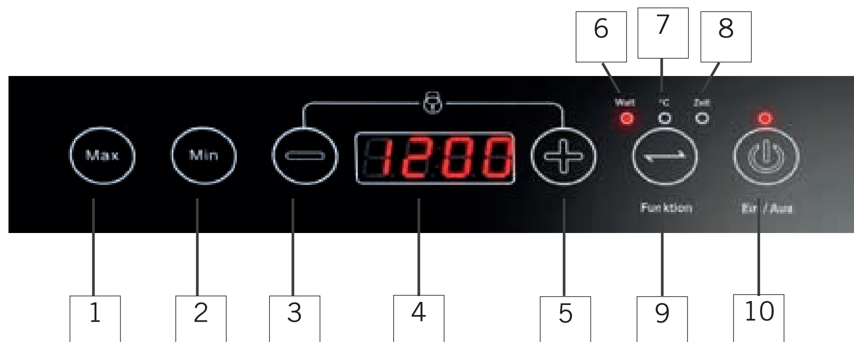
ATTENZIONE:
La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.



Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

DISPLAY/PANNELLO COMANDI



1	Tasto MAX
2	Tasto MIN
3	Tasto –
4	Display
5	Tasto +
6	Spia di controllo Watt (Power)
7	Spia di controllo C° (temperatura)
8	Spia di controllo Zeit (tempo)
9	Tasto Funzione
10	Tasto EIN/AUS (ON/OFF))

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballo e le protezioni per il trasporto.
2. Strofinare l‘apparecchio con un panno umido.
3. Appoggiare l‘apparecchio su una superficie piana, solida e asciutta, mantenendo una distanza sufficiente su tutti i lati.
4. Inserire la spina in una presa elettrica.

USO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

Avvertenza: La vostra nuova piastra di cottura è dotata di tasti a sensore. Tutte le impostazioni possono essere effettuate premendo leggermente tali tasti con le dita. Al fine di evitare malfunzionamenti si raccomanda di non azionare i tasti a sensore con le dita bagnate e di prestare attenzione a non appoggiare su di essi alcun oggetto.

1. Inserire la spina in una presa elettrica e accendere l’apparecchio tramite il tasto EIN/AUS. E‘ inviato un breve segnale acustico, la spia di controllo del tasto EIN/AUS si illumina e la spia di controllo Power (Watt) lampeggia.
2. Attenzione: Se entro un minuto non si esegue nessun‘altra impostazione sull‘apparecchio, questo si spegne.
3. E‘ possibile controllare l‘apparecchio in base alla potenza oppure in base alla temperatura. Premendo il tasto „FUNZIONE“ è pos-

sibile commutare tra i due tipi di impostazioni. Il livello di potenza e temperatura può essere modificato in qualunque momento durante la cottura premendo il tasto „+“ e „-“. L‘impostazione base dell‘apparecchio è 1.200 Watt.

4. Appoggiare una pentola adatta piena al centro della piastra di cottura.

Uso in base alla potenza di riscaldamento

5. Premere una volta il tasto „FUNZIONE“. La spia di controllo „Watt“ si illumina. Il display indica il livello di potenza. Il livello di potenza può essere modificato con i tasti „+“ e „-“.
6. Sono possibili le seguenti impostazioni:

Modell 58105	Modell 58175	
	Sinistra	Destra
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

7. Avvertenza: Per commutare rapidamente tra il livello di potenza più basso e più alto è sufficiente una pressione sui tasti „Max“ o „Min“. L‘apparecchio commuta immediatamente sul livello di potenza di volta in volta selezionato.

	Modell 58105	Modell 58175
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

Comando tramite la temperatura

9. Per controllare l‘apparecchio in base alla temperatura, premere il tasto „FUNZIONE“ finché la spia di controllo „Temp“ si illumina e sul display compare l‘impostazione base „180“.
10. Sono possibili le seguenti impostazioni, che possono essere effettuate tramite i tasti „+“ e „-“:

Livello 1	60 °C
Livello 2	80 °C
Livello 3	100 °C
Livello 4	120 °C
Livello 5	140 °C
Livello 6	160 °C
Livello 7	180 °C
Livello 8	200 °C
Livello 9	220 °C
Livello 10	240 °C

11. Se sulla piastra non è presente alcuna pentola, a intervalli è inviato un segnale acustico, il display indica E 0 e dopo circa 30 secondi l‘apparecchio si spegne automaticamente.
12. L‘apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante il processo di cottura premendo il tasto EIN/AUS.
13. In caso di interruzione o al raggiungimento della fine del programma le impostazioni effettuate non vengono memorizzate.
14. Il ventilatore continua a funzionare per circa 30 secondi dopo la fine del programma.
15. Se il programma non viene controllato tramite la selezione del tempo, al più tardi dopo due ore l‘apparecchio si spegne automaticamente.
16. Dopo l‘utilizzo, per risparmiare corrente, staccare la spina dell‘apparecchio dalla presa.
17. Attenzione: durante la cottura non lasciare l‘apparecchio insorvegliato!



ATTENZIONE:
La piastra in vetro può riscaldarsi a causa del calore che si irradia dalla pentola. Pertanto si raccomanda di non toccare la superficie immediatamente dopo la cottura.

FUNZIONE DI BLOCCAGGIO / INTERDIZIONE TASTI

Per prevenire comandi involontari dell‘apparecchio, l‘azionamento dello stesso può essere interdetto.

Attivazione del bloccaggio:

1. Premere contemporaneamente i tasti „+“ e „-“.
2. Il bloccaggio è attivo non appena il display visualizza „L“. A questo punto il display indica alternativamente il livello di temperatura o potenza selezionato e „L“. Non è più possibile effettuare alcun‘impostazione. E‘ possibile azionare esclusivamente il tasto EIN/AUS che consente di spegnere l‘apparecchio

Disattivazione del bloccaggio

3. Premere di nuovo contemporaneamente i tasti „+“ e „-“ Quando il display indica soltanto il livello di temperatura o potenza selezionato, il bloccaggio è disattivato.
4. Avvertenza: Non appena l‘apparecchio è staccato dalla rete elettrica, il bloccaggio non è più inserito ed eventualmente deve essere riattivato.

COTTURA CON IMPOSTAZIONE TEMPORALE

Con questa funzione è possibile impostare l‘apparecchio di modo che si spenga automaticamente dopo un numero di ore selezionato in precedenza.

1. Prima selezionare la funzione desiderata (potenza di riscaldamento o temperatura) come descritto in precedenza.
2. Premere il tasto „FUNZIONE“ finché la spia di controllo „ZEIT“ lampeggia e il display indica „0“.
3. Quindi entro cinque secondi premere il tasto „+“ o „-“, in modo da immettere il numero di minuti desiderato. I minuti possono essere immessi a intervalli di 5 minuti, il tempo massimo impostabile è di 180 minuti.
4. Se non si effettua alcun‘immissione per oltre cinque secondi l‘impostazione del tempo è terminata e l‘apparecchio torna alla condizione iniziale.
5. Durante il procedimento di cottura il display visualizza alternativamente il livello di riscaldamento o temperatura, nonché il tempo residuo.
6. Al raggiungimento del tempo impostato l‘apparecchio si spegne automaticamente.
7. L‘apparecchio può essere spento in qualsiasi momento durante il processo di cottura premendo il tasto EIN/AUS.
8. In caso di interruzione o al raggiungimento della fine del programma i tempi impostati non vengono memorizzati.
9. Il ventilatore continua a funzionare per circa 30 secondi dopo la fine del programma.
10. Se il programma non è controllato tramite la selezione del tempo, al più tardi dopo due ore l‘apparecchio si spegne automaticamente.
11. Dopo l‘utilizzo, per risparmiare corrente, staccare la spina dell‘apparecchio dalla presa.
12. Attenzione: per tempi di cottura lunghi non lasciare l‘apparecchio insorvegliato!

STOVIGLIE DI COTTURA

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione!
2. Sono adatte le pentole in acciaio inox con fondo o anima in materiale ferromagnetico, le pentole e padelle in ghisa, le pentole o padelle in ferro smaltato.
3. Per verificare se le stoviglie di cui si dispone siano adatte, è sufficiente testarle con il magnete in dotazione: se il magnete dall'esterno rimane attaccato al fondo della pentola, allora il recipiente può essere utilizzato sulla piastra di cottura a induzione.
4. Non sono adatte alla cottura su piastra a induzione le pentole e le padelle in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte anche in acciaio al nichelcromo.
5. Le pentole devono avere un diametro del fondo tra i 12 e i 18 cm. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.
6. Adattare il livello di potenza e di temperatura alla stoviglia utilizzata. Se si utilizzano pentole o padelle di piccole dimensioni è possibile grigliare già a 180 °C o 1.400 Watt. Un livello troppo elevato può danneggiare le pentole di piccole dimensioni.
7. Il riscaldamento eccessivo può danneggiare il rivestimento di pentole e padelle. Si invita a osservare le indicazioni del produttore delle stoviglie per quanto riguarda il loro settore di utilizzo. In caso di dubbio selezionare un livello di cottura più basso, onde evitare danneggiamenti.
8. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

1. Cuocendo su un piano di cottura a induzione è possibile risparmiare fino al 50 % di corrente. Il tempo di cottura si riduce fino al 30 %.
2. Durante la cottura con il sistema a induzione non si riscalda il piano di cottura, bensì il recipiente su di esso collocato, a condizione che sia ferromagnetico. Il riscaldamento avviene per mezzo di un campo elettromagnetico alternato situato sotto la piastra in vetro.
3. I vantaggi sono:
   - tempo di reazione limitato, quindi breve tempo di preriscaldamento, gestione veloce e precisa dell'afflusso di calore;
   - erogazione veloce di calore, poiché l'energia è disponibile subito e completamente dopo l'accensione.
   - piastra di cottura fredda, che si riscalda solo per effetto del calore riflesso dalla pentola di cottura.
   - grande risparmio energetico, fino al 50 %.
   - pulizia semplice, poiché nel caso in cui gli alimenti trabocchino, sulla piastra in vetroceramica non possono bruciare.
   - elevata sicurezza: non appena la pentola viene tolta dalla piastra di cottura, l'erogazione del calore si ferma automaticamente.

FUNZIONI DI SICUREZZA

1. **Protezione da sovratensione**
   In caso di una tensione di corrente troppo elevata o troppo bassa l'apparecchio regola automaticamente la potenza.
2. **Protezione contro il surriscaldamento**
   L'apparecchio riconosce automaticamente se la temperatura sulla piastra in vetroceramica aumenta troppo. In questo caso la cottura viene interrotta e un segnale acustico a intervalli rimane in funzione finché l'apparecchio non abbia raggiunto nuovamente una temperatura normale (avviso di errore E 5).
3. **Sbalzi di corrente / Protezione in caso di fulmini**
   L'apparecchio riconosce automaticamente gli sbalzi di corrente dovute ai fulmini e interrompe la cottura. Dopo un minuto di pausa la cottura viene ripresa.
4. **Protezione metallo**
   L'apparecchio riconosce se sulla piastra si trovano pezzi di metallo inferiori a 8 cm di lunghezza. In questo caso l'apparecchio non si accende.
5. **Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione**
   L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra è vuota o se il recipiente utilizzato non è adatto all'uso a induzione. In questo caso viene attivato un segnale acustico e la cottura viene interrotta (avviso di errore E 0).

PULIZIA




Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.

1. Non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi per effettuare le operazioni di pulizia.
2. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
3. Non usare prodotti abrasivi, pagliette d'acciaio o altri oggetti aggressivi o abrasivi.
4. Per nessun motivo versare acqua o altri liquidi direttamente sull'apparecchio.
5. Se l'apparecchio dovesse essere molto sporco, è possibile utilizzare un comune detersivo o un raschietto specifico per la pulizia delle piastre in vetroceramica.
6. Pulire di tanto in tanto la fessura di aerazione con una spazzola morbida per rimuovere i depositi di polvere.

ELIMINAZIONE DEGLI ERRORI

Avviso	Causa	Soluzione
E0	Nessuna pentola, stoviglia non adatta o posizionamento scorretto	Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione di diametro compreso tra 12 e 20 cm. Sistemare la stoviglia al centro della piastra in vetroceramica.
E01	Errore nel circuito elettrico	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E02	Errore nel comando della temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E03 E04	Sbalzi di tensione	In caso di improvvisi sbalzi di tensione la procedura di cottura si interrompe automaticamente. Dopo circa 1 minuto la cottura riprende.
E05	Temperatura della superficie troppo alta	Quando la temperatura della superficie diventa troppo alta, viene avviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Non appena la temperatura raggiunge nuovamente un livello normale, il programma viene ripreso. Per evitare il surriscaldamento della superficie, in caso di pentole di piccole dimensioni consigliamo livelli di temperatura medio-bassi. I livelli di temperatura medio-alti sono indicati solo per le pentole di grandi dimensioni.
E06	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento temporaneo del ventilatore	Non appena la temperatura ha raggiunto nuovamente il livello normale, è possibile riavviare l'apparecchio.
E0A/E0B	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento del sensore di temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.
Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.
Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58105/58175

DATOS TÉCNICOS

	Modelo 58105 Placa de inducción de una zona	Modelo 58175 Placa de inducción doble
		
		

Potencia:	2.000 Vatio, 220–240 V~, 50/60 Hz	3.500 Vatio, 220–240 V~, 50/60 Hz
	1 piastra di cottura di ca. 29 x 28 cm Max 2.000 Vatio	2 piastre di cottura di ca. 29 x 28 cm Sinistra max 2.000 Vatio Destra max 1.500 Vatio
Medidas:	Aprox. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm (L/An/Al)	Aprox. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm (L/An/Al)
Peso:	Aprox. 2,59 kg	Aprox. 5,7 kg
Longitud del cable::	Aprox. 135 cm	Aprox. 135 cm
Carcasa:	Plástico, negro-plata	
Placa:	Cristal resistente al calor y rotura, diámetro máx. de olla 20 cm	
Equipamiento:	Adaptación automática a la tensión de red, desconexión automática después de 2 horas, detección automática de ollas adecuadas con función de alarma, preselección de tiempo, ajuste de temperatura o de potencia calorífica, protección contra sobrecalentamiento, protección contra sobretensión, para ollas con tamaño de 12-20 cm, apto para carga hasta aprox. 4 kg por cada placa de cocción	
Accesorios:	Instrucciones de uso, imán para comprobar la aptitud de las ollas	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
Indicaciones generales de seguridad

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
7. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
8. Antes de la puesta en marcha, las personas con marcapasos, especialmente de tipo más antiguo, deben preguntar a su médico si su función puede verse afectada.
9. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
10. Con el modelo 58105/58175 no debe operarse otro equipo eléctrico simultáneamente al mismo circuito de corriente para evitar una sobrecarga de la red.
11. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,

- cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
- empresas agrícolas,
- para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
- en pensiones privadas o casas vacacionales.

12. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación, en la placa de cristal o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
13. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros. Retire el enchufe de red solo cuando los ventiladores en el aparato ya no giran.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

14. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca. Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes, de metal o cubiertas con tejidos.
15. Mantenga alejados los objetos que reaccionen al magnetismo, p. ej. tarjetas bancarias, radio, televisor, cintas de vídeo, etc.
16. No utilice el aparato en el exterior.
17. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido. Proteja el aparato de la humedad.
18. Durante el funcionamiento, mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas.
19. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
20. Antes de calentar, tender el cable de forma que no entre en contacto con las piezas calientes.
21. El aparato no debe montarse en una encimera fija.
22. Utilice únicamente baterías de cocina aptas para placas de inducción.
23. El aparato se calienta muy rápidamente. Calentar las ollas vacías puede provocar deterioros tanto en el aparato como en la propia olla.
24. Encienda el aparato solo cuando haya una olla llena sobre la placa de cocción. No llene demasiado las ollas para evitar que rebosen.
25. No deje sobre la placa de cocción objetos metálicos como p. ej. cuchillos o tenedores, pues pueden calentarse al encender el aparato.

26. No caliente latas de metal cerradas, pues podrían reventar.
27. Procure dejar al descubierto las rendijas de ventilación del aparato.
28. Durante el funcionamiento no debe moverse el aparato. Antes de mover el aparato, desconéctelo y retire las ollas.
29. Riesgo de rotura: procure que no caigan objetos en la placa de cristal. En caso de rotura u otros daños en la placa de cristal, no siga utilizando el aparato y envíelo a nuestro servicio técnico para su reparación.
30. El aparato no debería utilizarse durante más de 4 horas seguidas. Para usos más prolongados, desconéctelo de vez en cuando durante 30 minutos como mínimo.
31. El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.
32. No tire las ollas sobre los botones de mando, ya que podrían deteriorarse.
33. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
34. La olla llena no debería pesar más de 4 kg para evitar daños en la placa de cocción.
35. No coloque ollas calientes sobre el panel de mando.
36. Después de utilizar el aparato y antes de moverlo o limpiarlo, apáguelo, desenchufe el conector de la red y deje que el aparato se enfríe.



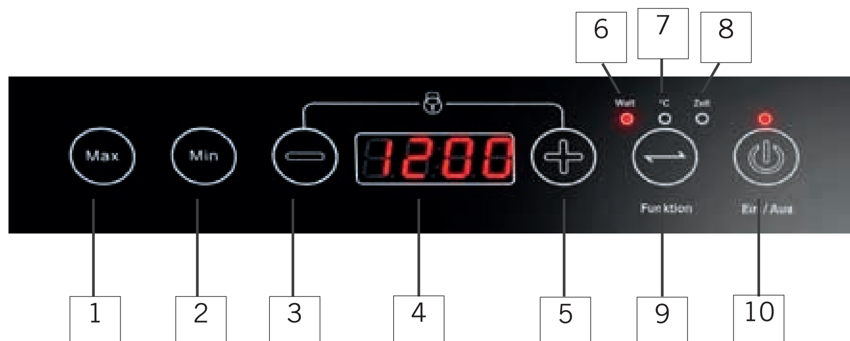
PRECAUCIÓN:
El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PANTALLA/PANEL DE MANDO



1	Tecla MAX
2	Tecla MIN
3	Tecla –
4	Pantalla
5	Tecla +
6	Piloto de control WATT (vatios)
7	Piloto de control C° (temperatura)
8	Pilot de control Zeit (tiempo)
9	Tecla función
10	Tecla EIN/AUS (inicio/parada)

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y los seguros de transporte.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo.
3. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y seca manteniendo a cada lado una distancia adecuada.
4. Enchufe la clavija en una caja de enchufe.

MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Indicación: Su nueva placa de cocción está equipada con teclas táctiles. Pulsando ligeramente con el dedo se pueden realizar todos los ajustes. No maneje las teclas táctiles con los dedos húmedos y preste atención a que no haya objetos colocados encima de las teclas para evitar funciones erróneas.

1. Introduzca la clavija en una caja de enchufe y conecte el aparato en la tecla EIN/AUS
2. Se emite una breve señál acústica, el piloto de control de la tecla EIN/AUS ilumina y el piloto de control WATT (vatios) parpadea.
3. Atención: Si dentro de un minuto no realiza más ajustes den el aparato, se deconectará.
4. Puede controlar el aparato o bien a través de la potencia o a través de la temperatura. Pulsando la tecla „FUNKTION“

(FUNCIÓN) puede conmutar entre ambos modos de ajuste. El nivel de potencia o de temperatura puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando las teclas „+“ y „-“. El ajuste básico del aparato es de 1.200 vatios.

5. Llene una olla adecuada y colóquela en el centro de la placa de cocción.

Control a través de la potencia calorífica

6. Pulse de nuevo la tecla „FUNKTION“ (FUNCIÓN). Ilumina el piloto de control „Watt“ (vatios) . En la pantalla se indica el nivel de potencia. Mediante las teclas „+“ y „-“ puede cambiar el nivel de potencia.
7. Son posibles los siguientes ajustes:

Modelo 58105	**Modelo 58175** Izquierda	Derecha
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Indicación: Para cambiar rápidamente entre el nivel de potencia inferior y superior, basta pulsar las teclas „Max“ o „Min“. El aparato conmuta de inmediato al nivel de potencia seleccionado respectivamente.

	Modelo 58105	**Modelo 58175**
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

Control a través de la temperatura

10. Para controlar el aparato a través de la temperatura pulse tecla „FUNKTION“ (FUNCIÓN) hasta que ilumina el piloto de control „Temp“ y se indica en la pantalla el ajuste básico „180“.
11. Los siguientes ajustes se pueden regular mediante la tecla „+“ y „-“:

Nivel 1	60 °C
Nivel 2	80 °C
Nivel 3	100 °C
Nivel 4	120 °C
Nivel 5	140 °C
Nivel 6	160 °C
Nivel 7	180 °C
Nivel 8	200 °C
Nivel 9	220 °C
Nivel 10	240 °C

12. Si no hubiera ninguna olla sobre la placa, se emitirá una señal acústica intermitente, la pantalla indicará E 0 y el aparato se desconectará automáticamente después de unos 30 segundos.
13. El aparato puede desconectarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla EIN/AUS.
14. Los ajustes realizados no se guardan en caso de interrupción o finalización del programa.
15. El ventilador sigue en marcha durante unos 30 segundos después de finalizar el programa.
16. Si no se controla el programa mediante la selección de tiempo, el aparato se apagará automáticamente después de dos horas como máximo.
17. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe para ahorrar energía.
18. ¡Atención! No deje el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción.



PRECAUCIÓN:
El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. Por ello, no toque la superficie inmediatamente después de la cocción.

FUNCIÓN DE BLOQUEO/BLOQUEO DE TECLAS

Para evitar un manejo accidental del aparato, se puede bloquear el manejo del mismo.

Conectar el bloqueo:

1. Pulse brevemente ambas teclas „+“ y „-“ al mismo tiempo.
2. En cuanto la pantalla indica „L“, estará activado el bloqueo. Ahora, la pantalla indica de forma alternada el nivel de temperatura o de potencia seleccionado y „L“. Ya no se pueden realizar más ajustes. Solamente se puede pulsar la tecla EIN/AUS para desconectar el aparato.

Desconectar el bloqueo

3. Pulse de nuevo brevemente ambas teclas „+“ y „-“ al mismo tiempo. Si en la pantalla solo se indica el nivel de temperatura o de potencia seleccionado, estará desconectado el bloqueo.
4. Indicación: En cuanto se desconecta el aparato de la red eléctrica, el bloqueo no estará más conectado y debe reactivarse en caso necesario.

COCINAR CON CONTROL DE TIEMPO

Con esta función es posible ajustar el aparato de forma que se apague automáticamente después de un tiempo previamente seleccionado.

1. Primero, seleccione la función deseada como descrito arriba (potencia calorífica o temperatura).
2. Pulse la tecla „FUNKTION“ (FUNCIÓN) hasta que parpadea el piloto de control „ZEIT“ (TIEMPO) y se indica „0“ en la pantalla.
3. Ahora, pulse la tecla „+“ o „-“ dentro de cinco segundos para introducir los minutos deseados. Los minutos se pueden introducir en pasos de 5 minutos. El tiempo máximo ajustable es de 180 minutos.
4. Si no pulsa ninguna tecla durante cinco segundos, se finaliza el preajuste de tiempo y el aparato vuelve al estado inicial.
5. Durante el proceso de cocción se indican en la pantalla tanto el nivel de potencia calorífica o de temperatura como también el tiempo restante de forma alternada.
6. Al alcanzar el tiempo ajustado, el aparato se apaga automáticamente.
7. El aparato puede desconectarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla EIN/AUS.
8. Los tiempos ajustados no se guardan en caso de interrupción o finalización del programa.
9. El ventilador sigue en marcha durante unos 30 segundos después de finalizar el programa.
10. Si no se controla el programa mediante la selección de tiempo, el aparato se apagará automáticamente después de dos horas como máximo.
11. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe para ahorrar energía.
12. ¡Atención! No deje el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción prolongado.

BATERÍA DE COCINA

1. Las baterías de cocina aptas son: ollas de acero inoxidable con fondo o centro ferromagnético, ollas y sartenes de hierro fundido, ollas y sartenes de hierro esmaltado.
2. Para comprobar que su batería es adecuada para inducción, puede realizar la prueba con el imán que se acompaña: si éste se queda pegado a la base de la olla por la parte de fuera, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la placa de inducción.
3. No son aptos los recipientes de cocción y sartenes de aluminio, cobre, cristal, cerámica y los que tengan una parte de acero al cromo-níquel.
4. Las ollas deberían tener un diámetro de base de entre 12 y 18 cm.
5. Coloque la olla siempre en medio de la placa de cocción respectiva.
6. Adapte los niveles de temperatura o potencia a la batería utilizada. Si usa ollas y sartenes pequeñas, ya puede cocer a 180 °C ó 1.400 Vatio. Un nivel demasiado alto puede provocar daños en las ollas pequeñas.
7. Las ollas y sartenes revestidas pueden sufrir daños en su revestimiento en caso de calentamiento excesivamente fuerte. Con las baterías de cocina, por lo general, preste atención a las indicaciones del fabricante respecto al campo de aplicación de las ollas. En caso de duda seleccione un nivel de cocción más bajo, para evitar daños.

FUNCIONAMIENTO

1. Cocinar con una encimera de inducción supone un ahorro de hasta un 50 % de electricidad. El tiempo de cocción disminuye hasta un 30 % aprox.
2. En la cocción por inducción, no se calienta la propia placa de cocción, sino la base de la batería de cocina situada encima, siempre que sea ferromagnética. La generación del calor se produce a través de corrientes en remolino, que son generadas a través de un campo magnético alternante debajo de la placa de cristal.
3. Las ventajas son:
   - Mínimo tiempo de reacción, por lo tanto, tiempo de precalentamiento breve, con control rápido y exacto del suministro de calor.
   - Generación rápida de energía, ya que la energía está totalmente disponible inmediatamente tras el encendido.
   - Placa de cocción fría, que sólo se calienta por el calor reflejado por la olla.
   - Gran ahorro de energía, de hasta un 50 %.
   - Fácil limpieza, ya que los alimentos no se queman en la placa vitrocerámica aunque se desborden.
   - Alta seguridad: en cuanto se quita la batería de cocina del lugar de cocción, se interrumpe automáticamente la generación de calor.

FUNCIONES DE SEGURIDAD

1. **Protección contra la sobretensión**
   El aparato adapta automáticamente su potencia ante las subidas o bajadas de tensión.
2. **Protección de sobrecalentamiento**
   El aparato detecta automáticamente si la temperatura sobre la placa de vitrocerámica aumenta en exceso. En ese caso, se interrumpe el proceso de cocción y se emite una señal acústica intermitente hasta que el aparato alcance de nuevo una temperatura normal (mensaje de error E 5).
3. **Fluctuaciones de corriente / Protección contra descargas eléctricas**
   El aparato detecta las fluctuaciones de corriente por descargas eléctricas e interrumpe el proceso de cocción. Tras un minuto de pausa, se reanuda el proceso de cocción.
4. **Protección contra metales**
   El aparato detecta cuando hay pequeñas piezas de metal de menos de 8 cm de largo situadas sobre la placa. En ese caso, no se enciende.
5. **Detección automática de batería de cocina adecuada**
   El aparato detecta automáticamente si no hay ninguna olla sobre la placa o si la olla utilizada no es apropiada para la inducción. En ese caso, se emite una señal acústica y se interrumpe el proceso de cocción (mensaje de error E 0).

LIMPIEZA




Antes de limpiar tire siempre del enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.

1. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.
2. Limpie la placa y la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
3. No utilice fregasuelos, lana de acero ni otros objetos que arañen o estén afilados.
4. De ningún modo eche agua u otro líquido directamente sobre el aparato.
5. Para retirar la suciedad más incrustada puede utilizar un producto de limpieza convencional o un rascador especial para vitrocerámica.
6. Limpie la rendija de ventilación de vez en cuando con un cepillo blando, para retirar la acumulación de polvo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aviso	Causa	Subsanación
E0	No hay batería de cocina, no es apta o está mal colocada	Utilice únicamente baterías de cocina aptas para inducción, con un diámetro mínimo de 12 cm y máximo de 26 cm. Sitúe la batería de cocina en el centro de la zona de vitrocerámica.
E01	Error en el circuito eléctrico	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E02	Error en el control de la temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

Aviso	Causa	Subsanación
E03 E04	Oscilaciones de la tensión	En caso de oscilaciones repentinas de la tensión, el proceso de cocción se interrumpe automáticamente. Al cabo de 1 minuto aprox. se reanuda el proceso de cocción nuevamente.
E05	Temperatura de la superficie demasiado alta	Cuando la temperatura en la superficie se calienta en exceso, se emite una señal de aviso y el aparato de desconecta automáticamente, por motivos de seguridad. En cuanto la temperatura vuelve a su gama normal, el programa puede continuar. Para evitar un sobrecalentamiento de la superficie, recomendamos que elija niveles de temperatura entre bajos y medios para ollas pequeñas, y niveles de temperatura entre medios y altos sólo para ollas grandes.
E06	Sobrecalentamiento por parada transitoria del ventilador	En cuanto la temperatura vuelva a su gama normal, puede encenderse de nuevo el aparato.
E0A/E0B	Sobrecalentamiento por avería del sensor de temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



NÁVOD K OBSLUZE MODEL 58105/58175

TECHNICKÉ ÚDAJE

	Model 58105 Jednoduchá indukční varná deska	Model 58175 Dvojitá indukční varná deska
 		
Výkon:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
	1 velikost desek cca. 29 x 28 cm Max 2.000 Watt	2 velikost desekca. 29 x 28 cm Vlevo max 2.000 Watt Právo max 1.500 Watt
Rozměry D/Š/V:	29,0 x 36,0 x 7,0 cm	Cca. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm
Hmotnost:	Cca 2,59 kg	Cca 5,17 kg
Délka kabelu:	Cca 135 cm	Cca 135 cm
Těleso:	Plast, černo-stříbrný	
Deska:	Tepelně odolné, nerozbitné sklo, max. průměr hrnce 20 cm	
Vybavení:	Automatické přizpůsobení síťovému napětí, automatické vypnutí po 2 hodinách, automatická detekce vhodných hrnců s alarmem, předvolba času, nastavení teploty nebo topného výkonu, ochrana proti přehřátí, přepěťová ochrana, pro hrnce o velikosti 12-20 cm, zatížitelnost každé varné desky až 4 kg	
Příslušenství:	Návod k obsluze, magnet pro kontrolu vhodnosti hrnce	

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
8. Lidé s kardiostimulátory, zvláště s přístroji staršího typu, by se měli před uvedením do provozu zeptat svého lékaře, zda nemůže dojít k ovlivnění funkce kardiostimulátoru.
9. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
10. U modelu 58105/58175 by neměl být současně používán žádný další elektrický spotřebič na stejném proudovém okruhu, aby se předešlo přetížení sítě.
11. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.
12. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel,

zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu, skleněné desky nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a/nebo opravu do našeho servisu. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a vedou ke ztrátě záruky.

13. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení. Vytáhněte síťovou zástrčku až tehdy, když se ventilátory v přístroji již neotáčejí.

Pokyny k postavení a obsluze přístroje

14. Postavte přístroj na pevnou, rovnou a suchou plochu. Nikdy přístroj nestavte na horké povrchy, kovové povrchy nebo textilií zakryté povrchy.
15. Udržujte dostatečnou vzdálenost od předmětů, které reagují na magnetismus, např. platební karty, rádio, televizor, videokazety atd.
16. Přístroj nesmí být používán venku.
17. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny. Chraňte přístroj před mokrem.
18. Během provozu dodržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů, např. závěsů.
19. Nepoužívejte přístroj v blízkosti zdrojů tepla.
20. Před ohřevem položte kabel tak, aby se nedotýkal horkých částí.
21. Přístroj nesmí být montován do pevné pracovní desky.
22. Pro vaření na indukční varné desce používejte pouze nádobí vhodné pro indukční ohřev.
23. Přístroj zahřívá velmi rychle. Zahřívání prázdných hrnců může vést k poškození přístroje i kuchyňského nádobí.
24. Zapínejte přístroj pouze tehdy, když se na varné desce nachází naplněný hrnec. Hrnce nepřeplňujte, abyste předešli překypění.
25. Nenechávejte na varné desce ležet žádné kovové předměty jako např. nože nebo vidličky, protože by se při zapnutí přístroje mohly zahřívat.
26. Neohřívejte zavřené kovové nádoby, protože by mohly prasknout.
27. Zajistěte, aby větrací štěrbiny přístroje byly stále volné.
28. Během provozu se přístrojem nesmí pohybovat. Před tím, než začnete s přístrojem pohybovat, přístroj vypněte a sundejte hrnce.
29. Vyvarujte se pádu předmětů na skleněnou desku - nebezpečí prasknutí! Při trhlinách ve varné desce nebo jiných poškozeních varné desky se přístroj nesmí dále používat, nýbrž musí být

odeslán na opravu do našeho servisu.

30. Přístroj nesmí být v trvalém provozu používán déle než 4 hodiny. Při delším používání jej mezitím nechte nejméně 30 minut vypnutý.
31. Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.
32. Neposunujte hrnce přes ovládací knoflíky, protože by mohlo dojít k jejich poškození.
33. Nepokládejte mezi varnou desku a hrnec žádné předměty, fólie apod.
34. Naplněný hrnec by neměl být těžší než 4 kg, aby se předešlo poškození varného pole.
35. Nestavte horké hrnce na ovládací pole.
36. Po použití, dříve než přístroj přemístíte nebo před čistěním, vždy přístroj vypněte, nechte vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



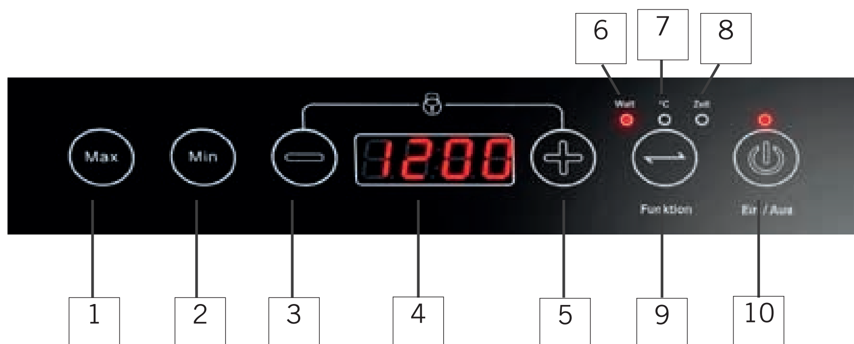
POZOR:
Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

DISPLEJ/OVLÁDACÍ PANEL



1	Tlačítko MIN
2	Tlačítko MAX
3	Tlačítko –
4	Displej
5	Tlačítko +
6	Kontrolka Watt (watty)
7	Kontrolka Temp (teplota)
8	Kontrolka Zeit (čas)
	Tlačítko Funkce
	Tlačítko EIN/AUS (ON/OFF)

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechny části balení a transportní pojistky.
2. Otřete přístroj vlhkou utěrkou.
3. Postavte přístroj na rovnou, pevnou a suchou plochu s dostatečným odstupem na všechny strany.
4. Zapojte zástrčku do zásuvky.

OVLÁDÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Upozornění: Vaše nová varná deska je vybavena dotykovými tlačítky. Jemným tlakem prstu lze provádět všechna nastavení. Neovládejte dotyková tlačítka mokrými prsty a dbejte na to, aby na tlačítkách neležely žádné předměty, aby se předešlo chybné funkci.

1. Zastrčte zástrčku do zásuvky a zapněte přístroj tlačítkem EIN/AUS.
2. Zazní krátký signální tón, kontrolka tlačítka EIN/AUS svítí, kontrolka Watt (watty) bliká.
3. Pozor: Když během jedné minuty neprovedete žádné další nastavení na přístroji, přístroj se vypne.

4. Přístroj můžete řídit buď prostřednictvím výkonu nebo teploty. Stisknutím tlačítka „FUNKCE“ můžete přecházet mezi oběma druhy nastavení. Stupeň výkonu popř. teploty lze v průběhu vaření kdykoli změnit stisknutím tlačítka „+“ a „-“. Základní nastavení přístroje je 1200 W.
5. Vhodný, naplněný hrnec postavte doprostřed varné desky.

Řízení pomocí topného výkonu

6. Jednou stiskněte tlačítko „FUNKCE“. Rozsvítí se kontrolka „Power“. Na displeji se zobrazuje stupeň výkonu. Tlačítky „+“ a „-“ můžete stupeň výkonu měnit.
7. Možná jsou následující nastavení:

Model 58105	Model 58175	
	Vlevo	Vpravo
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Upozornění: Pro rychlý přechod mezi nejnižším a nejvyšším stupněm výkonu stačí stisknutí tlačítka „Max“ nebo „Min“. Přístroj se okamžitě přepne na zvolený stupeň výkonu.

	Model 58105	Model 58175
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

Řízení pomocí teploty

10. Pro řízení přístroje pomocí teploty držte tlačítko „FUNKCE“ stisknuté tak dlouho, až se rozsvítí kontrolka „Temp“ a na displeji se objeví základní nastavení „180“.
11. Možná jsou následující nastavení, která se provádí pomocí tlačítek „+“ a „-“:

Stupeň 1	60 °C
Stupeň 2	80 °C
Stupeň 3	100 °C
Stupeň 4	120 °C
Stupeň 5	140 °C
Stupeň 6	160 °C
Stupeň 7	180 °C
Stupeň 8	200 °C
Stupeň 9	220 °C
Stupeň 10	240 °C

12. Když na varné desce nestojí žádný hrnec, zní v intervalech signální tón, displej ukazuje E 0 a přístroj se po cca 30 vteřinách automaticky vypne.
13. Během vaření může být přístroj kdykoli vypnut stisknutím tlačítka EIN/AUS.
14. Provedená nastavení nejsou při přerušení popř. po dosažení konce programu uložena.
15. Po konci programu ještě cca 30 vteřin dobíhá ventilátor.
16. Když program není ovládán volbou času, vypne se přístroj automaticky nejpozději po dvou hodinách.
17. Po použití vytáhněte zástrčku přístroje ze zásuvky, abyste šetřili proud.
18. Pozor: Nenechávejte přístroj během vaření bez dozoru!



POZOR:
Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se povrchu nedotýkejte přímo po vaření.

FUNKCE BLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Aby se zabránilo neúmyslnému ovládání přístroje, může být zablokováno.

Zapnutí blokování

1. Současně stiskněte tlačítka „+“ a „-“.
2. Jakmile se na displeji objeví „L“, je blokování aktivní. Displej nyní střídavě ukazuje zvolený stupeň teploty nebo výkonu a „L“. Nelze provádět žádná nastavení. Pouze lze stisknout tlačítko EIN/AUS pro vypnutí přístroje.

Vypnutí blokování

3. Znovu současně stiskněte tlačítka „+“ a „-“. Když displej ukazuje již jen zvolený stupeň teploty nebo výkonu, je blokování vypnuto.
4. Upozornění: Jakmile se přístroj odpojí od sítě, není již blokování zapnuto a musí být případně znovu aktivováno.

GOTOWANIE Z UŻYCIEM PROGRAMATORA CZASOWEGO

Przy pomocy tej funkcji płytę można ustawić tak, aby wyłączyła się automatycznie po upływie wybranej liczby godzin.

1. Najpierw wybrać żądaną funkcję (moc grzejna lub temperatura) w sposób opisany powyżej.
2. Naciskać przycisk „FUNKCJA“ tak długo, aż lampka kontrolna „ZEIT“ zamiga i na wyświetlaczu pokaże się „0“.
3. Teraz w ciągu pięciu sekund nacisnąć przycisk „+“ lub „-“, aby wprowadzić wymaganą liczbę minut. Minuty można wprowadzać w krokach po 5 minut, maksymalny nastawiany czas wynosi 180 minut.
4. Jeśli w ciągu pięciu sekund nie wprowadzi się żadnych danych, ustawienie czasu jest zakończone i urządzenie powraca do stanu wyjściowego.
5. Podczas gotowania na wyświetlaczu ukazuje się na zmianę stopień mocy lub temperatury oraz pozostały czas.
6. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
7. Podczas gotowania płytę można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk EIN/AUS.
8. Przy przerwaniu lub po osiągnięciu końca programu ustawione czasy nie zostają zapisane.
9. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze ok. 30 sekund.
10. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po dwóch godzinach.
11. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby zaoszczędzić zużycie prądu.
12. Uwaga! Podczas gotowania nie pozostawiać płyty bez nadzoru!

NÁDOBÍ

1. Vhodné jsou: Nerezové hrnce s fero-magnetickým dnem nebo jádrem, hrnce a pánve z litiny, smaltované železné hrnce/pánve.
2. Zda je vaše nádobí vhodné, můžete vyzkoušet pomocí přiloženého magnetu: Pokud zůstane magnet připnut ke dnu

hrnce, můžete tento hrnec používat na indukční varné desce.

3. Nevhodné jsou hrnce a pánve z hliníku, mědi, skla, keramiky a částečně z chrom-niklové oceli.
4. Hrnce by měly mít průměr mezi 12 a 26 cm.
5. Postavte hrnec do středu varné plochy.
6. Přizpůsobte stupeň výkonu popř. teplotní stupeň používanému nádobí. Při používání malých hrnců a pánví můžete grilovat již při 180 °C nebo 1.400 Watt. Příliš vysoký stupeň může vést u malých hrnců k poškozením.
7. U povrstvených varných hrnců a pánví může při velmi silném rozehřátí dojít k poškození vrstev. U varného nádobí dbejte prosím vždy pokynů od výrobce pro používání hrnců. V případě nejasností vždy zvolte nižší stupeň vaření pro zabránění možným škodám.

ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

1. Při vaření na indukčním varném poli ušetříte až 50 % energie. Doba vaření se zkrátí až o 30 %.
2. Při vaření s indukcí se nezahřívá samotná varná plocha, ale dno na ní stojící varné nádoby, je-li tato feromagnetická. Vytváření tepla probíhá díky vířivým proudům, které jsou vytvářeny magnetickým střídavým polem pod skleněnou deskou.
3. Výhody jsou:
   - Krátké reakční doby, z toho plynoucí krátká doba nahřívání, rychlé a přesné řízení přívodu tepla.
   - Rychlé vytváření tepla, protože energie je ihned po zapnutí plně k dispozici.
   - Chladná varná deska, která se zahřívá jen teplem odraženým od varné nádoby.
   - Velká úspora energie až 50 %.
   - Snadné čištění, protože při překypění jídla se toto nepřipálí na sklokeramické desce.
   - Vysoká bezpečnost: jakmile je varná nádoba odebrána z varného místa, je vytváření tepla automaticky zastaveno.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

1. **Přepěťová ochrana**
   Při příliš vysokém nebo příliš nízkém napětí přizpůsobí přístroj automaticky svůj výkon.
2. **Ochrana před přehřátím**
   Přístroj automaticky rozpozná, stoupne-li teplota na sklokeramické desce příliš vysoko. V tomto případě je proces vaření přerušen a signální tón zaznívá v intervalech, dokud se přístroj opět nenachází v normální teplotní oblasti (chybové hlášení E 5).
3. **Kolísání elektrického proudu/ ochrana proti blesku**
   Přístroj automaticky rozpozná výkyvy proudu způsobené úderem blesku a přeruší proces vaření. Po minutové přestávce se v procesu vaření pokračuje.
4. **Ochrana kovu**
   Přístroj rozpozná, leží-li na desce malé kovové díly do 8 cm délky.
   V tomto případě není možno přístroj zapnout.
5. **Automatické rozpoznání vhodného varného nádobí.**
   Přístroj automaticky rozpozná, nestojí-li na varné ploše žádný hrnec anebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě zazní signální tón a proces vaření je přerušen (chybové hlášení E 0).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.

1. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
2. Otřete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění anebo jiné ostré nebo škrábající předměty.
4. V žádném případě nenalévejte přímo na přístroj vodu či jinou kapalinu.
5. V případě silnějšího znečištění můžete použít běžně prodejný čistič nebo škrabku na sklokeramické povrchy.
6. Čas od času vyčistěte prosím větrací otvor měkkým kartáčkem, abyste odstranili usazeniny prachu.
7. V tomto případě nechte filtr bezpodmínečně zcela vyschnout, než jej opět u přístroje použijete.

ODSTRANĚNÍ CHYB

Chybové hlášení	Příčina	Odstranění
E0	Žádná varná nádoba, nevhodné nádobí nebo chybné umístění	Používejte pouze varné nádoby vhodné pro indukční vaření. S průměrem 12 cm a nanejvýš 20 cm.Postavte nádobu do středu sklokeramického varného pole.
E01	Chyba v proudovém okruhu	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E02	Chyba v ovládání teploty	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E03 E04	Výkyvy napětí	U náhlých výkyvů napětí bude proces vaření automaticky přerušen. Po cca 1 minutě bude proces vaření opět pokračovat.
E05	Příliš vysoká teplota povrchu	Je-li teplota na povrchu příliš vysoká, zazní varovný signál a přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může se v programu pokračovat.Abychom zabránili přehřívání povrchu, doporučujeme u malých hrnců navolit nižší až střední stupně teploty a střední až vysoké teploty doporučujeme jen u velkých hrnců.
E06	Přehřátí přechodným výpadkem větráku	Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může být přístroj opět spuštěn.
E0A/E0B	Přehřátí výpadkem teplotního čidla	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58105/58175

DANE TECHNICZNE





	Modelu 58105 Pojedyncza płyta indukcyjna	Modelu 58175 Podwójna płyta indukcyjna
		
Moc:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 1 pole grzejące, ok. 29 x 28 cm Maksymalna moc: 2.000W	3.500 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz 2 pola grzejące, ok. 29 x 28 cm każdy Maksymalna moc lewego pola: 2.000W Maksymalna moc prawego pola: 1.500W
Wymiary:	Ok. 29,0 x 36,0 x 7,0 cm (dł./szer./wys.)	Ok. 60,2 x 35,5 x 7,0 cm
Waga:	Ok. 2,59 kg	Ok. 5,17 kg
Długość przewodu:	Ok. 135 cm	Ok. 135 cm długości
Obudowa:	Tworzywo sztuczne, czarno-srebrne	
Płyta:	Żaroodporne, odporne na pęknięcia szkło, maks. średnica garnka 20 cm	
Wyposażenie:	Automatyczne dopasowanie do napięcia sieci, automatyczne wyłączenie po 2 godzinach, automatyczne rozpoznanie odpowiednich garnków z funkcją alarmu, wybór czasu, ustawienie temperatury i mocy grzejnej, zabezpieczenie przed przegrzaniem, ochrona przepięciowa, do garnków o rozmiarach 12-20 cm, obciążalność do ok. 4 kg na płytę	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi, magnez do sprawdzenia przystosowania garnków	

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych i zmian wzoru.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
8. Osoby z rozrusznikiem serca, szczególnie starszego typu, przed uruchomieniem płyty powinny zapytać się lekarza, czy nie pogorszy to działania rozrusznika serca.
9. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
10. W przypadku modelu 58105/58175 nie wolno podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu prądowego, aby uniknąć prze-ciążenia sieci zasilającej.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,

- zakładach rolnych,
- do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
- w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

12. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu przyłączeniowego, płyty szklanej lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu:
13. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
14. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw. Wtyczkę wyjąć dopiero wtedy, gdy wentylatory urządzenia już nie pracują.

Wskazówki dla ustawienia i obsługi urządzenia

15. Urządzenie ustawić na mocnej, równej i suchej powierzchni. Nigdy nie stawiać urządzenia na powierzchniach gorących, metalowych lub przykrytych tekstyliami.
16. Zachować dostateczną odległość od przedmiotów, które reagują na magnetyzm, np. karty czekowe, radio, telewizor, kasety wideo itp.
17. Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
18. Urządzenia nie wolno zanurzać do wody lub innej cieczy. Chronić urządzenie przed wilgocią.
19. Podczas pracy zachować dostateczną odległość od ścian i palnych przedmiotów, jak na przykład zasłon.
20. Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
21. Przed nagrzewaniem przewód zasilający prosimy ułożyć tak, aby nie stykał się z gorącymi częściami.
22. Urządzenia nie można zabudować w stałej płycie roboczej.
23. Do gotowania na płycie indukcyjnej używać wyłącznie naczyń nadających się do indukcji.
24. Urządzenie nagrzewa się bardzo szybko. Ogrzewanie pustych garnków może spowodować uszkodzenie urządzenia i naczynia.
25. Urządzenie włączyć tylko wtedy, gdy na płycie znajduje się napełniony garnek. Nie przepełniać garnków, aby uniknąć wykipienia.
26. Na płycie grzejnej nie kłaść żadnych przedmiotów metalowych, np. noży lub widelców, gdyż mogą nagrzać się przy włączeniu urządzenia.

27. Nie nagrzewać zamkniętych puszek metalowych, gdyż mogą rozerwać się.
28. Zwrócić uwagę na to, aby szczeliny wentylacyjne były zawsze wolne.
29. Podczas pracy urządzenia nie wolno przesuwać. Przed przesunięciem urządzenia wyłączyć je i zdjąć garnki z płyty.
30. Uważać, aby żadne przedmioty nie spadły na płytę szklaną - niebezpieczeństwo pęknięcia! W przypadku pęknięć płyty szklanej lub podobnych uszkodzeń płyty szklanej urządzenia nie wolno używać, tylko należy odesłać je do naprawy do naszego serwisu.
31. Urządzenie nie może ciągle pracować dłużej niż 4 godziny. Przy dłuższym używaniu wyłączyć urządzenie przynajmniej na 30 minut.
32. Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.
33. Nie przesuwać garnków po przyciskach obsługi, gdyż można je uszkodzić.
    Pomiędzy garnek i płytę grzejną nie kłaść żadnych przedmiotów, folii lub podobnych.
34. Napełniony garnek nie może być cięższy od 4 kg, aby uniknąć uszkodzenia pola grzejnego
35. Na polu obsługi nie kłaść gorących garnków.
    Po użyciu przed przestawieniem urządzenia lub czyszczeniem urządzenie należy zawsze wyłączyć, ochłodzić i wyjąć wtyczkę z gniazdka.



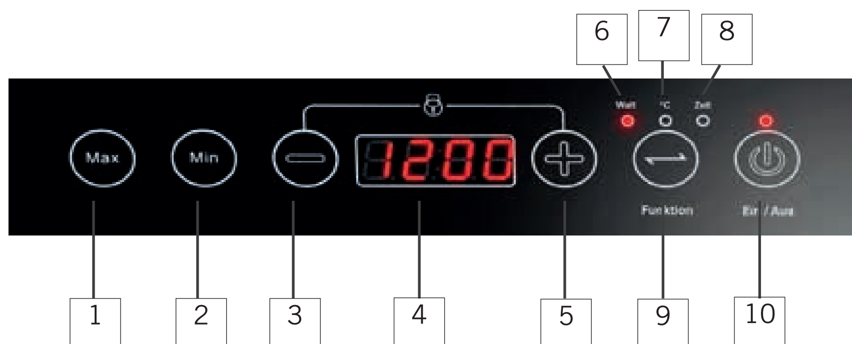
OSTROŻNIE:
Ciepło promieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

POLE OBSŁUGI



1	Przycisk MAX
2	Przycisk MIN
3	Przycisk –
4	Wyświetlacz
5	Przycisk +
6	Lampka kontrolna Watt (W)
7	Lampka kontrolna C° (temperatura)
8	Lampka kontrolna Zeit (czas)
9	Przycisk funkcji
10	Przycisk EIN/AUS (ON/OFF)

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną ścierką.
3. Postawić urządzenie na równej, mocnej i suchej powierzchni zapewniając dostateczne wolne miejsce ze wszystkich stron.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.

OBSŁUGA INDUKCYJNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Wskazówka: Nabyta przez Państwa płyta kuchenna wyposażona jest w przyciski dotykowe (czujnikowe). Lekkie naciśnięcie palcem pozwala dokonać wszystkich ustawień. Prosimy nie obsługiwać przycisków czujnikowych wilgotnymi palcami i nie kłaść na przyciski żadnych przedmiotów, aby uniknąć błędnego działania.

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie przyciskiem EIN/AUS.
2. Rozlega się krótki sygnał, świeci się lampka kontrolna przycisku EIN/AUS, miga lampka kontrolna mocy (W).
3. Uwaga: Jeśli w ciągu minuty nie wykona się żadnych dalszych ustawień, urządzenie wyłączy się.
4. Urządzenie można sterować przy pomocy mocy grzejnej lub temperatury. Naciskając

przycisk „FUNKCJA“ można przełączać pomiędzy obydwoma ustawieniami. Podczas gotowania stopień mocy lub temperatury można w każdej chwili zmienić naciskając przyciski „+“ i „-“. Ustawienie podstawowe płyty wynosi 1200 W.

5. Odpowiedni, napełniony garnek postawić na środku płyty kuchennej.

Sterowanie przy pomocy mocy grzejnej

6. Nacisnąć raz przycisk „FUNKCJA“. Zapala się kontrolka mocy „W“. Wyświetlacz pokazuje stopień mocy. Przy pomocy przycisków „+“ i „-“ można zmienić stopień mocy.
7. Możliwe są następujące ustawienia:

Model 58105	Model 58175 lewa	Model 58175 prawa
200 W	500 W	500
400 W	800 W	800
600 W	1.200 W	1.000 W
800 W	1.500 W	1.200 W
1000 W	1.800 W	1.300 W
1200 W	2.000 W	1.500 W
1400 W		
1600 W		
1800 W		
2000 W		

8. Wskazówka: Aby szybko przełączyć pomiędzy najniższym i najwyższym stopniem mocy, wystarczy nacisnąć przycisk „Max“ lub „Min“. Płyta przełącza się natychmiast na wybrany stopień mocy.

	Model 58105	Model 58175
Min	200 W	500 W
Max	2.000 W	2.000 W

Sterowanie przy pomocy temperatury

10. Aby sterować płytą przy pomocy temperatury, naciskać przycisk „FUNKCJA“ tak długo, aż zaświeci się lampka kontrolna „Temp“, a na wyświetlaczu wyświetli się ustawienie podstawowe „180“.
11. Możliwe są następujące ustawienia dokonane przyciskami „+“ i „-“:

Stopień 1	60 °C
Stopień 2	80 °C
Stopień 3	100 °C
Stopień 4	120 °C
Stopień 5	140 °C
Stopień 6	160 °C
Stopień 7	180 °C
Stopień 8	200 °C
Stopień 9	220 °C
Stopień 10	240 °C

12. Gdy na płycie nie ma garnka, rozlega się przerywany sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokazuje E 0 i urządzenie wyłącza się automatycznie po ok. 30 sekundach.
13. Podczas gotowania płytę można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk EIN/AUS.
14. Przy przerwaniu lub po osiągnięciu końca programu ustawienia nie zostają zapisane.
15. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze ok. 30 sekund.
16. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po dwóch godzinach.
17. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby zaoszczędzić zużycie prądu.
18. Uwaga! Podczas gotowania nie pozostawiać płyty bez nadzoru!



OSTROŻNIE:

Ciepło wypromieniowane przez naczynia kuchenne może nagrzać płytę szklaną. Dlatego bezpośrednio po gotowaniu nie dotykać powierzchni płyty.

FUNKCJA BLOKADY/BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby zapobiec przypadkowej obsłudze urządzenia, można zablokować obsługę urządzenia.

Włączenie blokady:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+“ i „-“.
2. Gdy na wyświetlaczu wyświetli się „L“, blokada jest aktywna. Teraz na zmianę wyświetlacz pokazuje wybraną temperaturę lub stopień mocy i „L“. Nie można dokonać żadnych ustawień. Można jedynie uruchomić przycisk EIN/AUS, aby wyłączyć płytę.

Wyłączenie blokady

3. Ponownie nacisnąć jednocześnie przyciski „+“ i „-“. Gdy na wyświetlaczu wyświetla się tylko wybrana temperatura lub stopień mocy, blokada jest wyłączona.
4. Wskazówka: Gdy urządzenie odłączy się od zasilania elektrycznego, blokada nie jest już włączona i musi być ewentualnie ponownie aktywowana.

GOTOWANIE Z UŻYCIEM PROGRAMATORA CZASOWEGO

Przy pomocy tej funkcji urządzenie można ustawić tak, aby wyłączyło się automatycznie po wybranej liczbie godzin.

1. Najpierw wybrać żądaną funkcję (moc grzejna lub temperatura) w sposób opisany powyżej.
2. Naciskać przycisk „FUNKCJA“ tak długo, aż lampka kontrolna „ZEIT“ zamiga i na wyświetlaczu pokaże się „0“.
3. Teraz w ciągu pięciu sekund nacisnąć przycisk „+“ lub „-“, aby wprowadzić wymaganą liczbę minut. Minuty można wprowadzać w krokach po 5 minut, maksymalny nastawiany czas wynosi 180 minut.
4. Jeśli w ciągu pięciu sekund nie wprowadzi się żadnych danych, ustawienie czasu jest zakończone i urządzenie powraca do stanu wyjściowego.
5. Podczas gotowania na wyświetlaczu ukazuje się na zmianę stopień mocy lub temperatury oraz pozostały czas.
6. Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
7. Podczas gotowania płytę można w każdej chwili wyłączyć, naciskając przycisk EIN/AUS.
8. Przy przerwaniu lub po osiągnięciu końca programu ustawione czasy nie zostają zapisane.
9. Po zakończeniu programu wentylator pracuje jeszcze ok. 30 sekund.
10. Gdy program nie jest sterowany czasowo, urządzenie wyłącza się automatycznie najpóźniej po dwóch godzinach.
11. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby zaoszczędzić zużycie prądu.
12. Uwaga! Podczas gotowania nie pozostawiać płyty bez nadzoru!

NACZYNIA KUCHENNE

1. Proszę używać tylko odpowiednich naczyń kuchennych.
2. Odpowiednie są: garnki ze stali szlachetnej, z dnem ferromagnetycznym, garnki i patelnie z odlewanego metalu, emaliowane stalowe garnki i patelnie.
3. Aby sprawdzić, czy Państwa garnek jest przystosowany, należy użyć magnesu: jeżeli magnes będzie się trzymał zewnętrznej strony dna garnka, garnek można użyć na płycie indukcyjnej. Nieodpowiednie są: garnki i patelnie z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki i częściowo ze stali chromoniklowej.
4. Garnki powinny mieć średnicę pomiędzy 12 a 18 cm.
5. Proszę ustawić garnek zawsze po środku pola grzejącego.
6. Proszę dopasować moc i temperaturę do zastosowanych naczyń kuchennych. Przy użyciu małych garnków i patelni można grillować już przy temp. 180 °C lub 1.400 W. Zbyt wysoki stopień przy małych garnkach może doprowadzić do uszkodzeń.
7. Zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia powłoki na powlekanych garnkach i patelniach. Generalnie przy naczyniach kuchennych proszę przestrzegać wskazówek producenta odnośnie zastosowania naczynia. W przypadku wątpliwości proszę wybrać mniejszy stopień, aby zapobiec uszkodzeniom.
8. Proszę zawsze ustawiać garnki dokładnie po środku pola grzejącego, aby zapobiec informacjom o błędzie i automatycznemu wyłączeniu.

DZIAŁANIE

1. Gotując na płycie indukcyjnej oszczędzacie Państwo aż do 50 % prądu. Czas gotowania może być krótszy aż o 30 %.
2. Przy gotowaniu z użyciem indukcji samo pole grzejące nie jest gorące, tylko dno stojącego na nim garnka, o ile ono jest ferromagnetyczne. Za powstawanie ciepła odpowiedzialne są prądy wirowe, które wytworzone są poprzez, znajdujące się pod polem grzewczym, zmienne pole magnetyczne.
3. Korzyści:
   - Krótki czas reakcji, stąd też krótki czas rozgrzewania, szybkie i dokładne sterowanie zwiększaniem ciepła.
   - Szybkie wytworzenie ciepła, ponieważ energia po włączeniu jest natychmiast w pełni dostępna.
   - Zimne pole grzejące, które rozgrzewa się tylko od reflektującego ciepła naczynia.
   - Duża oszczędność energii aż do 50 %.
   - Proste czyszczenie, ponieważ przy wykipieniu gotowanych produktów nie przypalą się one na płycie szklano ceramicznej.
   - Wysokie bezpieczeństwo: jak tylko naczynie kuchenne zostanie zdjęte z pola grzejącego, produkcja ciepła zostanie automatycznie zatrzymana.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. **Ochrona przed spięciem elektrycznym**
   Przy zbyt wysokim lub zbyt niskim napięciu urządzenie automatycznie dopasuje swoją moc.
2. **Ochrona przed przegrzaniem**
   Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy temperatura na płycie szklano ceramicznej podniesie się zbyt wysoko. W takiej sytu-

acji proces gotowania zostanie przerwany i pojawi się sygnał dźwiękowy w odstępach, aż do czasu kiedy urządzenie znajdzie się ponownie w normalnym obszarze temperatur (komunikat o błędzie E5).

3. **Skoki napięcia / ochrona przed piorunem**
   Urządzenie rozpoznaje automatycznie skoki napięcia spowodowane uderzeniem pioruna i przerywa proces gotowania. Po minutowej przerwie proces gotowania będzie kontynuowany.
4. **Ochrona przed metalami**
   Urządzenie rozpoznaje, kiedy małe elementy metalowe poniżej 8cm leżą na płycie i w takim przypadku nie pozwoli się włączyć.
5. **Automatyczne rozpoznanie przystosowanego naczynia kuchennego**
   Urządzenie rozpoznaje automatycznie, kiedy na płycie nie stoi żadne naczynie lub kiedy użyte naczynie nie jest przystosowane do użycia na płycie indukcyjnej. W takim przypadku pojawi się sygnał dźwiękowy i proces gotowania zostanie przerwany (komunikat o błędzie E0).

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić urządzenie.

1. Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia celem wyczyszczenia w wodzie lub innych płynach.
2. Proszę przetrzeć płytę i obudowę dobrze wykręconą, wilgotną ściereczką.
3. Proszę nie używać środków do szorowania, druciaka lub innych rysujących lub ostrych przedmiotów. Proszę w żadnym wypadku nie polewać bezpośrednio urządzenia wodą lub innym płynem.
4. Przy mocniejszym zabrudzeniu można użyć dostępnego w handlu środka czyszczącego lub specjalnej skrobaczki do płyt szklano-ceramicznych.
5. Proszę od czasu do czasu wyczyścić otwory wentylacyjne za pomocą miękkiej szczoteczki, aby zapobiec zbieraniu się kurzu.

USUWANIE BŁĘDÓW

Komunikat o błędzie	Powód	Usunięcie
E0	Brak naczynia kuchennego, nieprzystosowane naczynie lub zła pozycja	Proszę używać tylko naczyń przystosowanych do indukcji o średnicy min. 12 cm i maks. 20cm. Proszę postawić naczynie na środku pola grzejącego.
E01	Błąd w obwodzie elektrycznym	Proszę przesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.
E02	Błąd w sterowaniu temperatury	Proszę przesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.

Komunikat o błędzie	Powód	Usunięcie
E03 E04	Wahania napięcia	Przy nagłych wahaniach napięcia proces gotowania zostanie automatycznie przerwany. Po ok. 1 minucie proces będzie kontynuowany.
E05	Zbyt wysoka temperatura powierzchni	Jeżeli temperatura powierzchni będzie zbyt gorąca, pojawi się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłączy się automatycznie z powodów bezpieczeństwa. Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany. Aby zapobiec przegrzaniu się powierzchni, zalecamy wybrać temperaturę, przy małych naczyniach - niską do średniej, i tylko przy dużych naczyniach - średnią do wysokiej.
E06	Przegrzanie z powodu przejściowego wyłączenia się wentylatora	Jak tylko temperatura obniży się do normalnego poziomu, program może być kontynuowany.
E0A/E0B	Przegrzanie z powodu przejściowego zaniku funkcji czujnika temperatury	Proszę przesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy poprzez nasz Punkt Serwisowy.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®